PRAKTYCZNA PANI

Nr. 12

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

20 marzec 1937 r.

NUMER TEN ZAWIERA 24 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

DONIOSŁA INICJATYWA

Obozy wypoczynkowe dla młodzieży robotniczej

Prasę obiegła krótka notatka o zimowych obozach wypoczynkowych dla robotników młodocianych. Inicjatywa ta zasługuje jednak na głębszą uwagę, jako zapoczątkowanie akcji społecznie doniosłej.

Przed wyruszeniem na dworzec.

Na koszt Zakładu Ubezpieczeń Społecznych rozpoczęto wysyłanie robotników młodocianych (na razie po 100 osób) do obozów wypoczynkowych w Rozłuczu (na Podkarpaciu) i w Lidzbarku (na Pomorzu).

Do chwili obecnej w obozach tych przebywało 1.100 robotników młodocianych, rekrutujących się spośród najbiedniejszych warstw młodzieży robotniczej i z różnych ośrodków fabrycznych większych miast.

Wszyscy, udający się do obozów wypoczynkowych otrzymują bezpłatnie pełny ekwipunek, jako to: czapki, wiatrówki i wełniane swetry i szaliki, skarpety oraz pełny ekwipunek narciarski. W obozach odbywa się szkolenie narciarskie, kończące się zawodami, kurs wychowania fizycznego (gimnastyka, gry sportowe, lekkoatletyka i t. d.), kurs wychowania obywatelskiego (odczyty, pogadanki). W świetlicach obozowych znajdują się dzienniki i czasopisma, szachy, warcaby, domino, ping-pong, radio. W bibliotekach — książki najznakomitszych pisarzy polskich. Tak oto grupy robotników młodocianych, wyrwane ze środowisk biedy, gdzie wszystko obraża elementarne zasady higieny, wszystko niszczy nie tylko organizm fizyczny, lecz i życie psychiczne, przez krótki przynajmniej okres znajdują się w warunkach dla młodzieży pracującej idealnych na świeżym powietrzu, przy dobrym odżywianiu, dzięki sportom, pogadankom, rozrywkom — nabierają sił fizycznych i moralnych.

Dały się tu zauważyć wypadki prawdziwej regeneracji. Wielu z tych młodych robotników po raz pierwszy w życiu zaznało chwil wytchnienia i beztroski. Wielu też, przedwcześnie zrezygnowanych, rozgoryczonych w ciężkiej walce o byt, wzmocniło swoje samopoczucie, zetknęło się po raz pierwszy z pomocą instytucji społecznej, przekonało się, że jakiś czynnik społeczny interesuje się nimi, dba o ich dobro. Stąd wielkiej wagi — moment społeczno - wychowawczy.

Lecz — powie ktoś — cóż z tego chwilowego wytchnienia, skoro młodzież ta po dwóch tygodniach wraca znowu do swych ciężkich warunków życia, do swych niehigienicznych mieszkań, do pracy, która nie daje zarobku, wystarczającego na pokrycie najskromniejszych potrzeb! Czy ten kontrast nie jest zbyt dotkliwy? Czy po powrocie do prawdziwej nory mieszkaniowej życie młodzieńca nie staje się przez ów kontrast jeszcze bardziej nieznośne?

Doświaczenie wszelkiego rodzaju kolonii, obozów, domów wypoczynkowych mówi nam, że jednak niosą one dobro całkiem pozytywne: wzmacniają siły fizyczne i moralne, zapobiegają wielu chorobom, a nadto uczą zasad higieny, które nawet w ciężkich warunkach materialnych i mieszkaniowych mogą być w dużym stopniu przestrzegane. Pod tym względem ostatnio w życiu tych, którzy korzystali choćby przez czas krótki z warunków lepszych, następuje pewna trwała naprawa przez troskę o to, by w warunkach stałych trzymać się nadal wskazań higienicznych.

Oczywiście, głównym warunkiem podniesienia zdrowotności klasy robotniczej będzie zawsze lepszy zarobek, więc — polepszenie stopy życiowej. Lecz do czasu nastania tej poprawy nie należy rezygnować ze środków, już dziś możliwych do zastosowania.

Jednym z takich środków są właśnie owe obozy wypoczynkowe, przez które — zarówno w zimie, jak latem — przejść powinny wielotysięczne zastępy młodzieży robotniczej.

Pierwszy, pod każdym względem dodatni eksperyment wskazuje, że podjęto inicjatywę nad wyraz pożyteczną.

Posiłek w obozie wypoczynkowym.

PUNKTUALNE WPŁACANIE PRENUMERATY GWARANTUJE PUNKTUALNE DORĘCZANIE PISMA


Mimo
pracę w gospodarstwie –
zawsze wypielęgnowane, piękne włosy
Mężczyźni uważają za naturalne, że panie, mimo kurz , pracę domową i kuchenny dym – są zawsze dobrze uczesane. Wszystkie panie powinny pamię tać: włosy wymagają odpowiedniej pielęgnacji, aby mogły być zawsze ładnie i dobrze uczesane.
KAMILLOFLOR
wolnyod alkalji Specjalny Shampoo zachowuje blond włosom ich naturalny jasny kolor i przywraca go, gdy włosy ściemniały.
BRUNETAFLOR
wolny od alkalji Specjalny Shampoo do ciemnych włosów podkreśla ich kasztanowaty odcień i nadaje im piękny połysk.
SHAMPOO
ELIDA

ED

JB

LB

MCH

Monogramy.

Grób Chrystusa

Przepowiednie proroków, iż grób Chrystusa Pana będzie sławny i niezniszczalny, spełniły się i po upływie tylu wieków, mimo usiłowań wrogów Krzyża, aby zetrzeć z powierzchni ziemi wszelki ślad, gdzie złożone było Ciało Przenajświętsze, grobowiec Zbawiciela istnieje dotychczas taki sam, jak był w dniu Jego Zmartwychwstania.

Napróżno cesarz rzymski Hadrian kazał grotę grobową i całą Golgotę, zasypać i na gruzach umieścić posąg Jowisza, napróżno w jakiś czas potem poganie zbudowali nad grobem Chrystusa wielką terasę i świątynię na cześć bogini Wenus. Zdawało im się, iż zniszczą w ten sposób świętą pamiątkę, że zamknąwszy wszelki do niej dostęp, uniemożliwią wiernym odwiedzanie Kalwarii i grobu, a miejsce to zapomnianym i opuszczonym będzie.

Ale pod gruzami i zwaliskami kamiennych głazów grób się ostał i pamięć o nim nie zaginęła. Nadszedł czas, że cesarz Konstantyn przyjął wiarę chrześcijańską, a pierwszym jego czynem było zburzenie świątyń pogańskich, zbudowanych na miejscu świętym. I znowu oczom wiernych ukazała się Kalwaria i grota grobowa Zbawiciela.

Matka cesarza Konstantyna, św. Helena, wybudowała na tym miejscu bazylikę, nazwaną Kościołem Grobu Zbawiciela. Bazylika ta zamyka w swych olbrzymich murach całą Kalwarię wraz ze świętym grobem. Gmach ten wielokrotnie burzony i rabowany przez pogan i muzułmanów, zawsze jednak odbudowany istnieje po dzień dzisiejszy i jest celem pielgrzymek całego świata chrześcijańskiego.

W zachodniej części świątyni znajduje się podłużna kaplica wykuta w skale. W północnej ścianie kaplicy jest przejście do groty grobowej, której wnętrze podzielone zostało na dwie części, jakby dwie izby kwadratowe, połączone niskimi i wąskimi drzwiami. W drugiej znajduje się rodzaj ławki, wykutej z kamienia i nieco wklęsłej. Tam to złożono po zdjęciu z krzyża Ciało Zbawiciela.

Ponieważ jest rzeczą niemożliwą, aby wszyscy wierni mogli brać udział w pielgrzymkach dla oddania czci i odprawienia modłów u grobu Chrystusa, Kościół katolicki w rocznicę Śmierci Zbawiciela w ostatnich dniach Wielkiego Tygodnia urządza w świątyniach swoich tak zw. „Groby".

Słynne są wielkie uroczystości urządzane w Rzymie w okresie Świąt Wielkanocnych, o których tak pięknie pisał w swych listach nasz wielki poeta—myśliciel, Zygmunt Krasiński.

W Polsce zwyczaj urządzania grobów istnieje od XVI stulecia. To urządzanie grobu Zbawiciela polega przede wszystkim na tym, że w jednej z kaplic kościelnych w monstracji okrytej białą zasłoną wystawia się ku czci wiernych Przenajświętszy Sakrament. Ołtarz przybrany winien być ozdobnie, ale bynajmniej nie w ciemne kolory, i dwanaście świec woskowych palić się wówczas musi.

W niższej części ołtarza, na którym króluje Monstrancja, urządza się grotę, a w niej umieszcza się wizerunek Ciała Chrystusowego w formie rzeźby lub malowidła.

Przez cały czas wystawienia Najśw. Sakramentu w kaplicy grobu Chrystusa, tj. od nabożeństwa w W. Piątek aż do Rezurekcji, wierni nawiedzają kościół, składając hołd Boskiej Ofierze.

Dawniej czyniono to z wielkim nabożeństwem, procesjonalnie, a procesje owe zwały się „jerozolimskimi".

Nasi pobożni królowie i królowe, wielcy hetmani, marszałkowie i senatorowie często noce całe, klęcząc spędzali u grobu Zbawiciela, na kornej modlitwie.

Dziś groby, zwłaszcza w kościołach warszawskich, bywają tak pięknie przystrojone, że obecny Ojciec Święty, gdy był jeszcze Nuncjuszem w Polsce, wyraził swój zachwyt nad nimi. Ale dziś podniosły ten zwyczaj nie ma już tej powagi i skupienia, choć niewątpliwie jest zawsze drogi każdemu polskiemu sercu i choć wielkie tłumy od wczesnego rana do późnej nocy płyną przez nawy kościelne.

Z.

Wielki Piątek

(Wyjątki z listów Zygmunta Krasińkiego)

...Wczoraj był to wielki czwartek. Siedziałem w kościele Św. Piotra do godziny dziewiątej wieczór i słuchałem Miserere. Nic wznioślejszego nad te głosy ludzkie rozpaczające, konające z bólu i żalu, rozchodzące się zwolna po tym ogromnym sklepieniu, między massy cieniów, massy złota, marmurów i drogich kamieni, zanurzonych w ciemnościach.

Nad grobem Piotra pali się gromnic kilka; a reszta kościoła, to nicość cieniów—chaos jakiś z marmuru i cieniów. Świat jakiegoś nie widział nigdy. Bóg wszędy, Bóg co skonał na krzyżu; i dziś On o tej szarnej godzinie, kona w każdym zakącie tego olbrzymiego gmachu. Szumy burzy zda mi się że słyszę, bo wiesz, On dech wyzionął wśród burzy. Ogrom wieczności zda mi się widomy zaczyna się za tym progiem. Patrz! ołtarz wysoki, wysoki jak olbrzym niknący w górze — u stóp jego gromnic kilka, a za ołtarzem ciemność, wieczność — i reszta kościoła i te pieśni wszystkie płaczące nad Bogiem umarłym, nad mękami Boga!

Gdzie nadzieja wasza ludzie kiedy Syn Boży zniknął i niema Go!... Ale trzeciego dnia On zmartwychpowstanie i świat ten zbawi!

Góra Oliwna

Drzewa oliwne zgięte w bólu, w trwodze,

powykrzywiane zgrozą nisko gną konary...

Zachodni kona blask...

— O! Daj mi, Ojcze wiary, wielkiej wiary,

że ześlesz za mą mękę ludziom światło łask!

Drżę w opuszczeniu, w bólu,

ja — syn Twój Boży — ja — król królów!

Panie... jeżeli możesz — oddal kielich!

Mrok na Ogrójca drzewa cień swój ściele...

Zgięty w modlitwy gorącej pokłonie

załamał Chrystus białe dłonie...

J. Korczakowska.

Refleksje Imieninowe

Mija rok za rokiem. Zbladł już i w coraz głębszej tonie niepamięci tamten okropny dzień, gdy dowiedziała się Polska o zgonie Józefa Piłsudskiego.

No cóż! — śmierć — rzecz piękna i uczono nas od dziecka, że „dulce et decorum est pro Patria mori", a nikt chyba nie wątpi, że ta śmierć — była pro Patria.

„Traci się pamięć zdarzeń i ból się zwolna [leczy,
zostaje tylko jak stygmat z oparzeń — [smutek tych rzeczy."

Smutek tych rzeczy — to świadomość, że tak mało zostało tej prawdziwej, tej głębokiej, wewnętrznej pamięci o Marszałku.

Muzeum w Belwederze, dzielnica cała w mieście, nowe aleje, projekt pomnika. To wszystko rzeczy czysto zewnętrzne, szablonowe, nie dopasowane do sytuacji, do tła społecznego chwili dzisiejszej. To rzeczy niewspółmierne z Wielkością.

I dlatego w ten żałosny dzień imienin Wodza, którego już nie ma, rodzi się pytanie. Co zrobiliśmy dla uczczenia pamięci Józefa Piłsudskiego? Co zrobiliśmy sami w sobie?

Słowa testamentu Piłsudskiego, na poezję przez Iłłakowiczównę przetransponowane brzmiały:

„Nieście dalej sami ciężar, którym ja [dźwigał..."

Piłsudski dźwigał na sobie ciężar Honoru Narodu, owych Imponderabiliów, w imię których walczył całe życie. Czy ponieśliśmy dalej i wspólnie ów ciężar?

Jest taka książka, pióra gen. Składkowskiego „Strzępy meldunków". Książka ta ukazuje w całej pełni olbrzymią rozbieżność między skalą „wymiarów" duchowych Marszałka i otoczenia. Ten człowiek, otoczony gronem najbardziej oddanych, najbardziej kochających ludzi, pracował nad wszystkim sam. Nic więc dziwnego, że zszarpał się w pracy ponad ludzkie siły.

Pomnik i dzielnica reprezentacyjna!... dajmy pokój, to nie jest zapłata dla serca, które pragnęło przebudować psychikę społeczeństwa. To jest ściąganie Wielkości do szablonu.

Marszałek Piłsudski jest ideałem typu obywatela. Urobienie własnej osobowości według tego cudownego wzoru, oto pierwszy etap pracy „spłacania długu". Wszystko co w sobie zmienimy na lepsze, na godniejsze, na bardziej ludzkie, wszystko to będzie cegiełką pod przebudowę ogromnej struktury Narodu, wszystko to będzie owym bezcennym darem, który może tam gdzieś daleko, we wszechświecie, wywoła uśmiech na niezapomnianej twarzy.

Etap drugi — urabianie naszych następców — młodego pokolenia.

To rzecz nie trudniejsza może nawet, ale jeszcze bardziej odpowiedzialna.

Jest taka rzeźba oryginała Szukalskiego. Marszałek Piłsudski opiera obie ręce na głowie chłopca. Z rąk Marszałka wytryskują w górę skrzydła, ni to anielskie, ni to ptaszęce.

— Pani tego nie rozumie? — spytał mnie uczeń mistrza, widząc, że tkwię w kontemplacji owej rzeźby. To przecież takie proste — Marszałek uskrzydla młode pokolenie.

Rzeczywiście — to przecież takie proste.

Proste w idei, trudne w praktyce. W niepowołanych rękach, jakże często owe „uskrzydlanie" zmienia się w nudną piłę, odmieniającą przez wszystkie przypadki wielkie nazwisko, na akademiach, obchodach, referatach i odczytach.

Czy państwo znają cudowną książkę Kiplinga „Stalky i Ska"? Jest tam scena, gdy do zgromadzonej młodzieży liceum angielskiego przemawia zaproszony gość. Mówi o obowiązkach angielskiego chłopca, mówi o kraju, o królu. W końcu, porwany własną wymową chwyta sztandar szkolny i poczyna nim potrząsać nad głowami zdumionych uczniaków. I tu właśnie popełnia błąd psychologiczny i pedagogiczny. Ściąga rzeczy wielkie do przeciętnej miary. Uczniowie są oburzeni. Sztandar — to rzecz święta, rzecz, o której mówi się cicho i dyskretnie, bez krzyku, a najlepiej — nie mówi się wcale. Można tylko o niej myśleć, jak o symbolu, świętości.

To jest właśnie charakterystyczne dla narodu gentlemanów — Anglii.

U nas niestety kwitnie moda „made in Z. S. R. R.". Wyciąganie świętości na ulicę, dla tłumu. Pomniki, wieńce, mundury, sztandary — mają pokrzepić ducha narodowego.

Niedawno przecież dopiero zamknęły się szczelnie płyty sarkofagu nad twarzą człowieka, któremu jeszcze po śmierci tłumy zaglądały w oczy, spokoju nie dawały, chciały Go koniecznie „zobaczyć".

Dosyć już tego. Przenieśmy się nareszcie w głąb samych siebie. Zbudujmy tam pomnik Józefa Piłsudskiego trwalszy od spiżu.

A znak materialny pamięci? Pokryjmy kraj siecią dróg imienia Marszałka Piłsudskiego, rozsiejmy po całym kraju setki szkół, przytułków dla sierot, domów pracy — imienia Marszałka Piłsudskiego.

Niechaj to imię zostanie na zawsze związane nie z dzielnicą reprezentacyjną stolicy — lecz z każdym nowym, dobrym poczynaniem, z każdą inicjatywą, z każdym twórczym przejawem życia narodowego.

Nowa szkoła — to nowa szkoła. Szosa — to szosa. Most — to most. Byle coraz więcej, byle coraz to lepsze. To wszystko — pomniki Józefa Piłsudskiego.

W nowych szkołach będzie się uczyć nowe pokolenie Polski. Może to już właśnie, które przebuduje świat, to uskrzydlone polskie pokolenie, polskie przedwiośnie.

Mamy w ręku skarb bezcenny, spuściznę po Marszałku, cenniejszą stokroć od setek monografii i życiorysów. Są to dzieła Marszałka. Dzieła, które mówią o Wielkości i Polskich Imponderabiliach.

Dzieła te ukazują sylwetkę duchową Piłsudskiego, której tragizm polegał na zmaganiu się — nie z wrogiem — bo to nie byłoby tragizmem, lecz z własnym narodem.

Na tym zresztą polegał i tragizm tych w wielkości swej najsmutniejszych ludzi w Polsce. Tragizm Żółkiewskiego, Chodkiewicza, tragizm Wyspiańskiego i Żeromskiego.

W życiu Józefa Piłsudskiego walka z narodem przybrała zabarwienie szczególnie jaskrawe i szczególnie smutne i stworzyła z Niego — Samotnika.

Więc zadaniem naszym będzie stworzenie typu ludzi, którzy mogliby być współpracownikami Zmarłego. To będzie określało ich wartość. I nie należy sądzić, że ci ludzie przyjdą za późno, dlatego że Marszałek nie żyje.

Tylko... tylko... pamięć nieznośna znów podsuwa słowa takiego ślicznego wierszyka:

„Ale weźmie ten nagrodę, kto za serca [chwyci młode, — nie kołnierz!
O tym powie Dziadek z nieba — spisał mi [się jak potrzeba — mój żołnierz."

E. K.

DNIA 18 MARCA KOŚCIÓŁ CZCI PAMIĄTKĘ ŚWIĘTEGO EDWARDA. W DNIU TYM, NACZELNY WÓDZ ARMII POLSKIEJ GENERAŁ EDWARD ŚMIGŁY - RYDZ ŚWIĘCI UROCZYSTOŚĆ SWOJEGO PATRONA. CAŁY NARÓD, DLA KTÓREGO POSTAĆ HETMANA STANOWIŁA ZAWSZE UCIELEŚNIENIE IDEAŁU CNÓT RYCERSKICH, JEDNOCZY SIĘ Z TEJ OKAZJI W SERDECZNYCH ŻYCZENIACH DLA SWOJEGO WODZA.

EGOIZM WE DWOJE

POWIEŚĆ — ODCINEK 24

Nocą cienista aleja. Reflektor księżyca srebrem oświetlający stożkowatość świerków, kulistość lip i smukłość topoli.

Dekoracja dla romantyki spóźnionych konkurów.

W głębi roztańczona sala restauracyjna, rozkołysana od melodii i barwiąca się girlandami zapalonych lampionów.

„Nie ma w tym niczyjej winy,
Że mam w oczach łzy..." — nuci pan Stanisław Burka. I dalej, przyciskając ramię żony do piersi:

„Słodko pachną mi jaśminy
Gdy o tobie śnię..."

Pani Helena słucha śpiewu. Chce zapomnieć, że jaśminy już dawno przekwitły dla nich i że Staś wczoraj całą noc cierpiał na wątrobianą kolkę i na pewno o niej śnić nie mógł.

Na ławkach bieleją przytulone pary. Na lewo. Na prawo. Za koliskiem klombów. Pod owisłą gałęzią jesionu. W cieniu altany.

I oni też siadają.

Staś nuci (jaki aksamitny ma ton głosu).

...„Ja tylko jeden jestem sam
Pośród zakochanych par,
Ja jeden w samotności trwam
Chłonąc dawnych wspomnień czar..."

Głupie są słowa i banalne.

Wspomnienia... Ich ślub. Nogi ubrane w biały atłas pantofli, stąpające po dywanie sentymentów i marzeń. Symboliczna iluzja welonu.

— Pamiętasz?

— Pamiętam.

— Jakże byliśmy wtedy młodzi i nierozsądni. Baśka zaprawiona do życia na trzeźwo, brała ślub w kostiumie tailleur i w normalnym kapeluszu.

— Jednakże twoja twarz przesłoniona obłokami śnieżystego welonu i poezji kwiatu pomarańczowego stworzyła w mej wyobraźni niezapomniany obraz trwający we wspomnieniach.

Pani Helena przyciska do serca jaśminową melodię i trudne do uwierzenia słowo „kocham" wyszeptane uwodzicielsko.

Jest ono ostatniej kobiecie przez Stasia powiedziane.

O dziesiątej żegnają się. Muszą przecież słuchać lekarza. Wczoraj pan Burka zjadł maleńki kawałek kaczki i widocznie rumiana skórka nie dała się strawić.

— Dobranoc Stasiu. Śpij dobrze. A pamiętaj zrób sobie kompres na noc i weź lekarstwo.

— Dobranoc najdroższa.

Pani Helena w kwadrans potem smaruje twarz oliwą, ujędrniającą zwiotczały naskórek i kładzie się spać.

Jeszcze „do poduszki" zje jabłko i przeczyta ostatnie wiadomości z okularami na nosie.

Felieton. Humoreska. Proces sądowy. Trochę sensacji, no i nekrologi. Tak miło jest przecież skonstatować, że się jeszcze żyje i ma nadzieję na przyszłość, pomimo że w Hiszpanii wojna.

Pani Helena naraz przerywa czytanie. Oczom własnym nie wierzy! Siada na łóżku i z przerażeniem znów sięga po gazetę.

Nie. Wzrok jej nie myli.

Między nekrologiem zemerytowanego inspektora, a nekrologiem osiemdziesięcioletniej staruszki, obywatelki miasta Otwocka, czernieje krzyż nad młodym życiem, które odeszło.

Ś. † P.
Z ZAWADZKICH
REGINA BURKOWA
po krótkich i ciężkich cierpieniach zmarła d. 12 sierpnia 1936 r. przeżywszy 35 lat. Nabożeństwo żałobne odbędzie się w kaplicy na Powązkach w sobotę t. j. 14 sierp. o g. 9 rano, po którym nastąpi wyprowadzenie zwłok na cmentarz, o czym zawiadamia
RODZINA

Tylko tyle.

I cóż się mogło stać? Była przecież taka młoda i zdrowa?

Zazdrość zbielałą ma twarz. Zbielałą od przerażającego podmuchu śmierci.

— Czyż mogły cię uśmiercić moje zazdrosne myśli?

Pani Helena czuje wyrzuty sumienia i ciepło napływającego współczucia.

Rozgląda się po małym pokoju pensjonatowym. Oto szafa. Umywalnia. Stolik. Pięć wieszaków na dziesięć sukien. Lustro wiszące za wysoko. Tysiące rzeczy drobnych i nic nieznaczących, które otaczają jej obecne życie, które minie, zgaśnie i rozwieje się, jak cyniczny uśmiech tamtej kobiety zgasł w bólu i lęku konania!

Jej śmierć oderwała ją od świata, od drobiazgów, spraw błahych i mało ważnych, przekreślając porachunki ze zmarnowanym życiem pani Heleny.

DZIECKO.

Mniej ważną sprawą jest teraz muskulatura dłoni, elastyczność kiści, ruchliwość palcy, miękkość pianissima i siła uderzenia. Muzyka stała się czymś zgoła innym. Wyrazem tęsknoty, upiększeniem samotności, wypełnieniem pustki.

Maciek od siedemnastu dni jest w Pradze Czeskiej. Na odległość bardzo mocno przez nią kochany. Nie ma drobnych zadraśnięć i skaz na wzajemnym szczęściu. Nie kłócą się o byle co. Nie mają do siebie żalu. Nie czynią sobie wymówek. Kochają się z dobrej, najlepszej strony.

On pisze. Z myślą o tobie się budzę. Czemu ty nie jesteś ze mną?

Ona mu odpisuje. Patrzę na wszystko przez pryzmat uczucia dla ciebie.

I posyła zapytanie: Co robisz?

Wartość mają litery ułożone w kolejność słów, wyrażających szczerą, bolesną tęsknotę.

Po przegraniu Sonaty Es-Dur Beethovena Baśce opadają ręce na kolana. Trzy obrazy: Les adieux — L'abscence — Le retour... Właściwie dlaczego ona nie chciała jechać z nim razem? Nie potrzebowałaby teraz pisać: czekam listu, który powinien być w poniedziałek, wtorek najdalej. Co się stało? Ani otrzymywać wplecionych w niecierpliwość wyrazów... żeby ten czas przeleciał jak najprędzej i żebym mógł już wrócić do mojego najdroższego i ukochanego Basiątka.

Dlaczegóż nie pojechała z nim razem?

Po prostu, aby postawić na swoim. Ah „strzyżone - golone" małżeńskiego pożycia! Chęć niezależności. Przełamanie jego uporu. Udowodnienie, że „Płeć oboja, mimo, że się różni, równa jest sobie" *).

A teraz po długich godzinach samotnego myślenia, nie zadrażnionego jego ironią, lekceważeniem i męską arbitralnością — chęć zgody. Chęć rozpoczęcia po jego powrocie nowego współżycia. Współżycia lepszego. Harmonijnego, jak ten pasaż, który przed chwilą przebrzmiał w parnym powietrzu sierpniowym, zaczepił się o muśliny firanek i wypłynął przez otwarte okno, pęczniejące z boku zielenią liści.

---

*) „Zabawy przyjemne i pożyteczne".



Ogród, dom i dusza Baśki wypełnione są obecnością Maćka. Jego słowami pisanymi w listach. Jego tęsknotą. Jego uczuciami.

W przeciwieństwie do chwil dawnych sprzed miesięcy, kiedy to jej mąż (pomimo swej obecności tak bliskiej i realnej) zdawał się daleki, niejednokrotnie obcy w swym milczeniu czy proteście. Obejmując ją ramionami — był daleki. Patrząc na nią — był nieobecny.

Wstała od fortepianu i podeszła do półek, na których leżały jego partytury operowe. Uśmiechała się do nich, nie czując w sobie uczuciowej samotności, jaką czuła dawniej, kiedy on był blisko.

Przeczulenie jej i pierwiastek fantazji marzeniowej, odziedziczone po matce **), psuły ich współżycie. Rosły w niej bunty i wymagania, tęsknoty i sprzeciwy. Chciała być kochaną jak heroina romansu patetycznie i mocno. Złe pożycie rodziców powinno ją było nauczyć realnego i rozsądnego patrzenia na życie. Dojrzałość i siła woli powinny ją były uchronić od wielu błędów i nakazać opanowanie nerwów. Nie wolno jej było zagubić się w marzeniach i płakać, że się nie realizują.

Pogładziła ręką jasną, gładko zaczesaną czupurynę i westchnęła. Maciek przecież też był zawiedziony. Szukał w żonie przyjaciółki, matki dzieci, towarzyszki, gospodyni i kochanki. I cóż znalazł? Zaabsorbowana swoją twórczością, zasklepiona w artystycznym egoizmie nie interesowała się nim, jego życiem, jego pracą. Było mu samotnie i źle w ich wspólnym domu.

Jakże jasnym się stało, że brak mu było przyjacielskiego z jej strony podejścia. Na pierwszy list, w którym zatroszczyła się o jego występy, o wygody hotelowe, o współżycie z kolegami, odpowiedział radosną wzajemnością. Pytał jak żyje? Nad czym pracuje? Co myśli? Chciał, aby spędzała dużo czasu na powietrzu, aby zajęła się sportem, aby myślała więcej o swoim zdrowiu.

Kochał ją tak, jak chciała, aby ją kochał. Przyszło to właśnie w chwili, kiedy już straciła wiarę w jego uczucie.

Dotąd przecież była tylko jego kochanką. Ową kobietą, przypominającą Ewę w raju. Równie jak ona rudowłosą, białą i krągłą.

Baśka stoi przed stworzeniem Ewy i patrzy.

Z otoku ciężkich rzeźbionych ram, z czarnego tła wykwita jej uroda — symbol pierworodnego grzechu.

Nie ma i w ich współżyciu odkupienia tego grzechu przez... dziecko. I dlatego Baśka wstydzi się różowo - białej nagości swego sobowtóra.

Wgłębiona w miękkie poduszki niskiego fotela przypomina sobie ową chwilę, kiedy Maciek stał na drabinie, wbijając w ścianę wielki hak. Żelazo natrafiało na cegłę i gięło się przekornie, rozwalając wielki otwór w murze. Był zły. Pamięta jak zaciskał usta, marszczył brwi i opanowywał pasję.

Kiedy zeszedł z drabiny, miał twarz zamyśloną. I wtedy powiedział jej coś niezwykle bolesnego. Coś, czego dotąd nie może zapomnieć, co stanowi psychiczny uraz przy lada wspomnieniu. Wystarczy oto usiąść tylko w tym samym fotelu, albo stanąć na tym kwadracie posadzki, albo spojrzeć na ten kawałek ściany, aby ogarnął ją ten sam nastrój dojmującego bólu.

Powiedział jej wtedy, że już „nie ściele gniazda" po dawnemu, tylko „obrasta w pierze" dobrobytu i nazwał małżeństwo bezdzietne bezcelowym i egoistycznym.

Mówił o tym długo. Tłumaczył jej co o tym myśli. Cierpliwie i sumiennie wbijał jej klin w głowę, aż się sypał gruz wokoło. Gruz jej przewrażliwionych sentymentów.

Chciał mieć dziecko i nie ukrywał tego.

Urażona w swej ambicji i boleśnie dotknięta jego brutalnością opanowywała wyraz twarzy. W ironię ubierała zdania i w wykrzywiony grymas usta. Wreszcie rozpłakała się.

d. c. n. *Janina Surynowa-Wyczółkowska.*

**) Patrz część I powieści „Jego kobiety".

W zwierciadle mody

Samodziały

Nowością w zakresie tkanin są materiały o nierównej przędzy, wyrabiane w różne supły, zmiany barw i grubości nitek.

Takie materiały, sprowadzane z zagranicy, to homespuny angielskie albo tkaniny francuskie Rodier, bardzo wykwintne ale bardzo drogie.

Na szczęście nie potrzebujemy sprowadzać tych rzeczy z zagranicy i płacić za nie bajońskich sum. Mamy swoje własne samodziały.

Sprowadza je „Len wileński" z Polesia, białostockiego, nowogródzkiego i wileńszczyzny. Niektóre z nich są niezmiernie ciekawe w zestawieniu kolorów i w sposobie tkania. Zaznaczyć trzeba, że tkane są na warsztatach ręcznych.

Ma to duże znaczenie gospodarcze. Bo całe połacie naszego kraju zajmują się tymi wyrobami. Zarobki, stąd osiągnięte, idą na podtrzymanie gospodarstw i na utrzymanie rodzin.

Obowiązkiem zatem każdej kobiety jest podtrzymywanie tej dziedziny wytwórczości ludowej ze względów gospodarczych i społecznych.

Nie będzie to żadną ofiarą ani krzywdą. Tkaniny te są bardzo ładne i niedrogie. Ciekawe w zestawieniu kolorów i mające wartość użytkową.

Samodziały wełniane nadają się na palta, kostiumy i spódniczki. Można z nich nawet robić żakieciki do odrębnych spódniczek z grubej tkaniny lnianej. Mają tylko dwie drobne wady, mianowicie, że są trudne dosyć w szyciu i trochę drapią.

Jeżeli jednak nie przylegają bezpośrednio do ciała, to ta obiekcja nie ma żadnego znaczenia.

Na jednym z wiosennych pokazów mód, zorganizowanych przez „Len wileński" i spółdzielnię „Inicjatywę", pokazano cały szereg modeli, opracowanych przez artystki malarki specjalnie dla tkanin samodziałowych.

Nie wszystkie modele stały na jednakowo wysokim poziomie.

Nie wszystkie też może miały realne, życiowe zastosowanie.

Wina to może już nazbyt skrupulatnego liczenia się z rodzajem tkaniny.

Niektóre za to wyróżniały się dobrą kompozycją i przystosowaniem materiału do danego celu.

W tej dziedzinie na pierwsze miejsce wysuwał się płaszcz z białego (kremowego) samodziału białostockiego. Lekko wcięty z dużymi, podłużnymi kieszeniami poniżej stanu, tworzącymi rodzaj małych baskinek. Projektowany przez malarkę J. Krawczyńską.

Projekt malarki Stieber - Obrembskiej, kostium z naturalnego lnu wzbudził powszechne uznanie. Spódniczka krótka i gładka. Do niej żakiecik wcięty przybrany z przodu kamizelką z granatowej taśmy i takim samym naszyciem na rękawach.

Inny kostium z naturalnego lnu miał granatową, króciutką bluzkę.

Dobre były suknie lniane naturalne, zastosowane do tenisa, bez rękawów z dekoltami na plecach.

Nie wszystkie jednak modele były wykonane z lnu w kolorze naturalnym. Zastosowano do wielu modeli połączenie barwy naturalnej np. na spódniczkę a kolorowej np. koralowej na żakiecik.

Kolor naturalny w połączeniu z żółtym daje bardzo ładne efekty, przy tym można zastosować dwa odcienie tkaniny.

Nie wydaje się nam natomiast właściwe stosowanie koloru brązowego (bardzo modny) na suknie letnie domowe lub ogrodowe. Lato to taki krótki okres, kiedy można nosić barwy jasne a nawet jaskrawe.

Dlatego też ogólnie podobał się komplet plażowy, składający się z zielonego kostiumu plażowego i czerwonej, dużej peleryny. Do tego duży kapelusz z lnu w naturalnym kolorze i pantofle na podeszwie sznurkowej (tanie i doskonałe).

Możnaby tu tylko zrobić małe zastrzeżenie, że w naszym klimacie płótno nad morzem nie zawsze jest do włożenia, ze względu na zmiany atmosferyczne i ostre wiatry.

Pozostaje jeszcze jedna strona medalu. To znane gniecenie się tkanin lnianych. Na to pomaga już tylko magiel i żelazko. Zresztą grube tkaniny gniotą się mniej od cienkich.

Ale nawet gniecenie się materiału nie może przeszkodzić noszeniu tych tkanin ze względów narodowych.

Marieta.

SERWETKA Z OPALU.
(rybki)

Fastrygujemy razem dwie warstwy opalu, brzegi szachownicy przeszywamy gęstym ściegiem przed igłą, następnie gęsto haftujemy cienkim atłaskiem. Po obhaftowaniu brzegów szachownicy, wycinamy z lewej storny drugą warstwę opalu, w tych miejscach, gdzie jest niepotrzebna.

Teraz wykonywamy na pojedyńczych kwadratach rybki, ściegiem okrętkowym, albo grubszym atłaskiem, ściegiem fastrygowym lub przed igłą. Potem robimy brzeg z szerokim obrębem.

Pielęgnowanie włosów

Włosy są naszą ozdobą i aby ozdoby tej nie utracić, należy z włosami postępować tak, aby były coraz bujniejsze i więcej puszyste, a nie rzedły i kleiły się. Stan włosów w dużej mierze zależy od nas samych. Jeżeli we właściwym czasie zwrócimy uwagę na jakąś niedokładność i postaramy się natychmiast ją usunąć, jeżeli stale będziemy należycie pielęgnować włosy, będą one zdrowe i czyste, a przez to samo bujne i puszyste.

Zastanówmy się więc przede wszystkim nad tym, jakie przyczyny lub wypadki mogą spowodować osłabienie włosów, a w ślad za tym ich wypadanie. Przyczyn tych jest bardzo wiele: dziedziczność, niedokrwistość, łojotok, choroby zakaźne, jak tyfus, zapalenie opon mózgowych, nadmierna praca umysłowa i bezsenność z jednej strony — są to przyczyny natury ogólnej, a więc niezależne od nas. Znacznie więcej jest jednak takich, które wyłącznie od nas zależą. Do nich zaliczamy: brak czystości, nieumiejętne obchodzenie się z włosami, częste zwilżanie włosów i mycie głowy zimną wodą, stosowanie niewłaściwych środków toaletowych, noszenie ciężkich lub ciasnych i nieprzewiewnych kapeluszy, nadużywanie alkoholu i wreszcie różne choroby pochodzenia pasorzytniczego, którymi zaraziliśmy się przez własną nieostrożność lub niehigieniczne warunki we fryzjerniach.

W ostatnich latach również i moda, zniewalająca panie do strzyżenia włosów na krótko (typ garsonki) przyczyniła się do niszczenia włosów w tak znacznym stopniu, że dziś bardzo wiele pań ma kompletne łysiny, konkurując i pod tym względem z mężczyzną. Przyczyna tego zjawiska jest bardzo prosta. Kobiety mające długie włosy przy codziennym czesaniu szarpały poplątane włosy i mimo woli wyrywały je. Ponieważ organizm ludzki jest tak przez Opatrzność urządzony, że sam we wszystkich prawie wypadkach umie się bronić więc i tutaj brodawki, z których włos rośnie, natychmiast po wyrwaniu włosów wzmacniają się i drugi włos z tej samej brodawki wyrasta już grubszy i silniej osadzony, aby trudniej go było wyrwać. Po przystrzyżeniu, odpada powód rozczesywania i szarpania poplątanych włosów, słabną więc one i są podatniejsze do samowypadania; a w końcu z bardzo słabej cebulki już włos zupełnie nie wyrośnie.

Podcinanie włosów, automatycznie stało się również przyczyną tego, że włosy matowieją, przestają błyszczeć. Aby ten wypadek lepiej sobie uplastycznić, porównajmy 2 konie: jeden pielęgnowany to jest systematycznie przeczesywany zgrzebłem i szczotkowany, a drugi pozostawiony bez tej opieki. Sierść pierwszego będzie błyszcząca, piękna, a drugiego matowa, niemal szara. Przykład ten zdaje się dostatecznie powinien nas przekonać, że włosy wymagają systematycznego czesania i szczotkowania, aby ładnie wyglądać. A przecież bardzo często się zdarza, że panie z krótkimi włosami i przy wiecznej ondulacji całymi tygodniami nie czeszą dokładnie, nie szczotkują włosów, kontentując się tylko lekkim poprawieniem, czy ułożeniem fal.

O przyczynach natury ogólnej mówić tutaj nie będę, gdyż należą one do lekarzy specjalistów. Przypuszczam, że również wystarczy paniom, że zwróciłam im uwagę na pewne szczegóły, których należy unikać, natomiast szerzej pomówimy o odpowiednim pielęgnowaniu włosów.

Pielęgnowanie włosów polega na umiejętnym i dokładnym myciu, czesaniu i szczotkowaniu włosów, oraz masażu skóry głowy.

Tak samo na głowie, jak i na twarzy odróżniamy dwa zasadnicze rodzaje skóry: suchą i tłustą, zależnie od rodzaju skóry musimy we właściwy sposób postępować przy myciu włosów. Odróżnić skórę suchą od tłustej jest dosyć łatwo, gdyż przy skórze tłustej zazwyczaj i włosy są tłuste, kleiste, co nie ma nigdy miejsca przy skórze suchej.

Włosy suche wystarczy myć raz na miesiąc, względnie 20 dni, żółtkami, albo łagodnym mydłem, najlepiej rumiankowym, albo białym marsylskim. Nie wolno kawałkiem mydła bezpośrednio trzeć włosów i skóry na głowie, gdyż trudno go potem zmyć. Zawsze należy odpowiedni kawałek mydła, zależnie od długości i gęstości włosów, pokrająć na drobne kawałeczki zalać 1 — 2 szklankami wody i gotować dopóki mydło zupełnie się nie rozpuści. Przygotowanym w ten sposób płynem, jeszcze ciepłym, myjemy głowę i włosy, uprzednio już zwilżone w wodzie ciepłej. Przy myciu włosy powinny być pokryte obfitą pianą — należy więc płynu mydlanego wziąć tyle, aż wytworzy się piana, którą brzuścami palców wcieramy w skórę głowy, coraz szerszymi kręgami, rozpoczynając od czoła w kierunku szyi. Po kilku minutach takiego masażu opłukujemy włosy i głowę i po raz drugi mydlimy, jak wyżej i znów opłukujemy. Teraz dopiero zaczyna się może najważniejsza część mycia, bo oczyszczanie głowy z resztek mydła przez kilkakrotne płukanie włosów i głowy w coraz innej, to jest zmienianej wodzie, a jeszcze lepiej w bieżącej, co łatwo jest zrobić przy pomocy drugiej osoby, która może z dzbanka lub imbryka lać wodę. Uważać tylko należy, aby od samego początku do końca mycia głowy woda była o jednakowej temperaturze, to jest ciepła. Po takim gruntownym opłukaniu oblewamy jeszcze głowę i włosy uprzednio przygotowaną wodą o tej samej temperaturze w ilości mniej więcej 1 litra, do której wcisnęliśmy sok z 1 cytryny. Możemy sobie ze spokojnym sumieniem powiedzieć dopiero teraz, że mamy włosy dobrze umyte.

Temperatura wody ma ogromne znaczenie nie tylko dla włosów, które przez tak zwane zwarzenie się mydła mogą zrobić się lepkie, kleiste, ale również i dla całego organizmu.

Po umyciu głowy suszy się włosy, początkowo między dwoma zgrzanymi ręcznikami, a następnie gdzieś w ciepłym miejscu, dajmy na to zimą przy piecu, a latem w słońcu, rozrzuca się włosy i stale przeczesuje, dopóki zupełnie nie wyschną i dopiero wtedy upina albo zakłada siatkę. Dokładne wysuszenie przed zapleceniem jest bardzo ważne, gdyż inaczej włosy będą zaparowane, a przez to zlepione i jakby przyćmione w swoim naturalnym połysku.

Osuszanie włosów za pomocą sztucznego gorącego powietrza, wytworzonego specjalnymi aparatami elektrycznymi, jest szkodliwe, jak również suszenie gorącymi metalami jak żelazka i t. p.

Jeżeli włosy wybitnie są suche, to po osuszeniu ich należy skórę głowy, a nie włosy lekko natłuścić świeżym, prawdziwym olejkiem z migdałów słodkich, w żadnym razie nie powinno się używać do tego celu gotowych preparatów, gdyż mogą one zawierać tłuszcze zjełczałe, które są bardzo szkodliwe dla skóry, a tym samym i dla włosów. d. c. n.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno - Lekarskim „Izis" w Warszawie.

Mgr. Romr.

Zdobnictwo ludowe na Podhalu

Już w poprzednim odcinku omawiając zdobnictwo ludowe w województwie śląskim musiałem wspomnieć pokrótce o tej maleńkiej wysepce góralskiej, która objęta jest administracyjną granicą województwa śląskiego.

W dzisiejszym artykule spróbuję scharakteryzować zdobnictwo ludowe całej pozostałej polskiej Góralszczyzny w najszerszym tego słowa znaczeniu a więc nie tylko ogólnie znanych Górali zakopiańskich, ale także Górali spod Babiej Góry, Żywczaków, Orawian, Górali od Pienin, ubogich Kliszczaków zamieszkujących Gorce a nawet Lachów sądeckich, chociaż ściśle biorąc nie stanowią oni grupy czysto góralskiej, lecz przejściową, mającą wiele cech pokrewnych sąsiednim Krakowiakom.

Na zakreślonym tak obszarze Góralszczyzny reprezentowane są prawie wszystkie gałęzie ludowego zdobnictwa, ilustrujące dosadnie wszechstronność zainteresowań i talentu górali. Już sam spacer przez wioskę góralską orientuje nas o zdobniczych zamiłowaniach mieszkańców, wystarczy spojrzeć na pięknie wykrojone owalnie drzwi starej chaty, wybijane drewnianymi kołkami, na tarczę promienistego słońca zdobiącą ścianę szczytową dachu, wewnątrz chaty w izbie wspaniale rzeźbiony tragarz z rozetą po środku i wprawnie ryzowanymi „lelujami".

Ten sam motyw, przedstawiający rozrośniętą gałązkę ozdobioną kielichowatymi kwiatami, przypominającymi tulipany, znajdujemy na wielu sprzętach izby góralskiej, on zdobi oparcie zydla o renesansowym wykroju, ścianę półki na miski, rzadziej można go zauważyć na deseczce do zatykania łyżek t. zw. łyżniku.

Dziś pięknie rzeźbiony stary łyżnik stanowi już na Podhalu rzadkość, wszystkie bowiem piękniejsze okazy zostały wyzbierane przez znawców i miłośników Góralszczyzny oraz muzea.

Drugim takim przedmiotem ogromnie poszukiwanym przez zbieraczy jest czerpak, t. j. naczynie służące góralom do nabierania żętycy, mleka i t. p.

Najpiękniej budownictwo góralskie, zdobnictwo sprzętów i w ogóle rzeźbiarstwo rozwinęło się w samym sercu Góralszczyzny t. j. na Podhalu, tam też za sprawą Witkiewicza, Matlakowskiego i in. narodził się swoisty „styl podhalański", oparty na motywach ludowych, który następnie znalazł bardzo szerokie zastosowanie w budownictwie (zwłaszcza dworów i willi w uzdrowiskach) oraz w meblarstwie. Dziś meble zakopiańskie mało znajdują amato-



Haft zdobiący kraj cuchy Górali podhalańskich.



Haft zdobiący kraj guni Górali pienińskich.

Haft zdobiący kraj sukmany Lachów sądeckich.

rów, bo są za drogie w stosunku do klejonej z dychty i fornirowanej tandety.

Prócz rzeźby, ważną ozdobą chaty góralskiej jest galeria obrazów zawieszonych rzędem na ścianach pod powałą. Dawniej wśród tych obrazów można było odkryć pod patyną dostojnego brudu stare obrazy malowane na szkle. Dziś niestety te ciekawe zabytki sztuki ludowej, ujmujące oko czarem niesłychanego prymitywizmu, należą do prawdziwej rzadkości.

Czasem jeszcze na Orawie, lub w okolicach Szczawnicy można znaleźć taki obraz, poza tym zaś wszystko co lepsze wybrali zbieracze i muzea, a stare i wyblakłe obrazy zmywają baby do reszty i wprawiają w okna jako szyby.

W starych chatach Górali pienińskich (np. w Szczawnicy) były dawniej obrazy oprawne w specjalne ramy, wyklejone po wierzchu farbowanymi kawałkami słomy, ułożonej w różne wzory tak, że całość robiła wrażenie inkrustacji.

Według podania sztukę ową miał przynieść do Szczawnicy stary zbójnik, który szereg lat odsiadywał karę w jakimś węgierskim więzieniu i tam nauczył się robić wyklejanki ze słomy.

Z czasem zarzucono zupełnie wyrób tych ramek, aż dopiero przed kilkunastu laty zainteresował się nimi znany malarz i wielki miłośnik Góralszczyzny, Kietlicz Rayski, jego to było zasługą wskrzeszenie tej ciekawej gałęzi sztuki zdobniczej wśród szczawnickich górali.

W przeciwieństwie do wyrobów z drzewa, które na Góralszczyźnie stoją niejednokrotnie na wysokim poziomie pod względem artystycznym, wyroby ceramiczne nie wybijają się ani kształtem, ani piękną polewą. Głównymi ośrodkami, gdzie wyrabiają ceramikę spotykaną na Góralszczyźnie, są drobne podgórskie miasteczka jak Żywiec, Rabka, Nowy Targ, Stary Sącz. Każdy z tych ośrodków wyrabia misy i dzbany nieco innego kształtu, nieco różniące się ozdobami, ale w gruncie rzeczy jednakowo prymitywne i niezbyt piękne.

Dziś najpospolitsze są na Góralszczyźnie niewielkie dzbanuszki, na których pod tanią polewą widnieje niedbale wymalowany motyw roślinny, przypominający narysowany przez dziecko liść akacji. Przed wojną nie brak było wśród naczyń góralskich ciekawych i naprawdę pięknych okazów ceramiki słowackiej, którą znosili nasi Górale „z węgierskiej strony", gdzie chodzili na żniwa i inne roboty sezonowe.

Największą jednak ozdobą izby góralskiej są nie rzeźbione łyżniki, czy półki z polewanym naczyniem, ale sami mieszkańcy, o ile, rzecz jasna, zachowują jeszcze stroje ludowe. Między góralami z różnych stron zachodzą w stroju dość znaczne różnice. Inaczej więc ubierają się górale spod Babiej, inaczej pod Pieninami, a nawet w granicach właściwego Podhala co kilka wsi panuje inna nieco, parafialna „moda".

To samo jest i w zakresie zdobnictwa. U właściwych Podhalan na pierwszy plan wysuwają się naturalnie t. zw. „parzenice" t. j. piękne sercowate wyszycia zdobiące góralskie spodnie.

Jak wykazały badania prof. T. Seweryna, ten niezwykle ciekawy i efektowny sposób zdobienia rozpowszechnił się wśród Podhalan zaledwie przed kilkudziesięciu laty, pod wpływem sąsiednich Słowaków a po części i niektórych mundurów austriackich. W każdym razie zasługą górali jest to, że z prymitywnej ósemkowatej pętlicy, jaką był pierwowzór dzisiejszej parzenicy, potrafili rozwinąć taką olbrzymią ilość przepięknych motywów. Prócz spodni zdobią Podhalanie wyszywaniami także kołnierz i manszety cuchy.



Nawet drewniana „kózka" do przechowywania osełki do kosy jest u Górali pokryta rzeźbą.

Starsze hafty odznaczają się pewnym surowym umiarem. Zazwyczaj jest to wykonana ściegiem wodnym, lub łańcuszkowym linia falista (t. zw. „godzik"), obok którego biegną równoległe gałązki z drobniutkimi kwiatuszkami. Hafty te dzięki doborowi kolorów i szerokości (która np. w stroju Lachów sądeckich dochodzi do 15 cm), robią mimo skromności ornamentu silne wrażenie.

Obok tych wyszywanych szlaków występują też na cuchach ozdoby w formie bukiecików kwiatów. U Górali babiogórskich i u Lachów sądeckich bukieciki te (umieszczone na połach cuchy, czy sukmany) są stylizowane, natomiast u Podhalan widzieć można całkiem nowego pochodzenia bukiety róż, lub osty dziewięciorniki wykonane bardzo naturalistycznie tak pod względem rysunku, jak i doboru kolorów. Podobnej zmianie uległy też w ostatnich latach hafty Górali pienińskich, które z roku na rok stają się bardziej naturalistyczne.

W przeciwieństwie do męskiego, strój kobiet góralskich jest stosunkowo słabiej zdobiony. Na Podhalu panuje dziś powszechnie zwyczaj zdobienia przez kobiety luźno zakończonych rękawów koszuli haftem dziurkowanym o bardzo jednostajnym grubym deseniu, nowszego też pochodzenia są owe naszywki z błyszczących szkiełek przypominających kwiaty chryzantem, którymi zdobią ciemne pluszowe gorsety.

Jedynie na samym pograniczu Góralszczyzny u Lachów sądeckich, gdzie oddziaływały silniejsze wpływy sąsiednich Krakowiaków, można spotkać okazy pięknych haftów zbliżonych w charakterze do haftów krakowskich.

Sztuka zdobnicza Górali oddawna zwracała na siebie uwagę sfer intelektualnych, dzięki czemu posiadamy znaczną ilość wartościowych prac na ten temat. Poza pięknie napisaną książką Wl. Matlakowskiego p. t. „Sprzęt ludu polskiego na Podhalu" wszystkie inne prace ograniczają się przeważnie do opisu rzeźby góralskiej, jak np. niedawno wydana „Sztuka ludowa na Podhalu" St. Barabasza, o haftach pisał jedynie Seweryn Udziela w swym artykule „O strojach, budowlach, sprzętach i naczy-

niach w Sądeczyźnie", drukowanym w X t. „Ludu", dalej Konstanty Ketlicz Rayski w książce p. t. „Sztuka na Podhalu". Wyłącznie sztuce hafciarskiej Podhalan poświęcona jest wydana przez Muzeum Etnogr. w Krakowie monografia prof. T. Seweryna p. t. „Parzenice góralskie", w której podaje autor kilkadziesiąt rysunków parzenic góralskich, oraz kilka wspaniałych barwnych ilustracji.



Motyw glinianej miski Lachów sądeckich. Wszystkie fotografie i rysunki do artykułu pochodzą z Muzeum Etnogr. w Krakowie.

Sadźmy krzewy owocowe

Jeżeli chcemy mieć w ogródku oprócz drzew jeszcze inne trwałe rośliny, nie przemijające z roku na rok, a przy tym przynoszące nam dużo pożytku i przyjemności, to zwróćmy uwagę na krzewy owocowe. Stosunkowo mało wybredne na glebę, nie zajmując wiele miejsca, dadzą się pogodzić w uprawie współrzędnej zarówno z warzywami, jak z drzewami owocowymi, a także na rabatach kwiatowych nie psują harmonii. W ostatnich czasach daje się powszechnie zauważyć wzrost zainteresowania owocami jagodowymi, a więc malinami, agrestem i porzeczkami, ze względu na możność szerokiego zastosowania ich w przetwórstwie.

Maliny są doskonałe do spożycia na surowo, poza tym służą do wyrobu wszelkiego rodzaju konfitur, dżemów, soków, marmolad itp., a suszone owoce malin odgrywają nawet pewną rolę w lecznictwie. Agrest i porzeczki oprócz różnych doskonałych przetworów nadają się w pierwszym rzędzie do wyrobu win, stąd też wielu ogrodników nazywa te owoce „winogronami naszego klimatu". Umiejętnie przyrządzone wina z porzeczek bywają tak doskonałe w smaku, że nieraz zupełnie imitują oryginalne wina gronowe.

Przytoczę tutaj pewien ciekawy wyjątek z książki p. t.: „Wina owocowe" H. Brzezińskiego i P. Wojcieszaka, gdzie autorowie piszą tak: „ten owoc na równi z agrestem daje najszlachetniejsze wina, czego dowodem może posłużyć fakt, że na wystawie - konkursie win w Paryżu w r. 1895 pierwszą nagrodę otrzymało (jak się okazało później) wino z porzeczek, co wywołało niezwykłą konsternację u producentów win gronowych".

Owoce jagodowe, znajdując tak wielkie zastosowanie w gospodarstwie, powinny być szczególnie przychylnie widziane przez panie domu, które jednocześnie muszą najbardziej propagować ich uprawę.

Wszystkie krzewy na wiosnę staramy się sadzić jak najwcześniej, a to z tego względu, że rozpoczynają one bardzo wcześnie wegetację, raczej więc z drzewkami owocowymi można zaczekać, niż z krzewami.

Malina spotykana jest w naszych lasach dziko rosnąca, jako podszycie, ma owoce małe, ale nadzwyczaj aromatyczne. Odmiany ogrodowe, uszlachetnione, o dużych owocach, odziedziczyły upodobania, żyjących w dzikim stanie i specjalnie lubią miejsca wilgotne i z lekka ocienione. W ogródku najodpowiedniejszym miejscem dla malin będzie pas ziemi, idący wzdłuż płotu, czy ogrodzenia. Sadzić można je w dwóch rzędach, rząd od rzędu o 1 m, w rzędzie zaś co 50 cm, do 1 m, zależnie od odmiany. Można również posadzić maliny w jednym tylko rzędzie w odległościach co 150 cm, przeprowadzić wzdłuż rzędu druty i rozpinać pędy na drutach wachlarzowato po 3 rzędy w każdą stronę. Wadą malin dla małych przestrzeni jest zdolność dawania dużej ilości odrostów i zarastania potem części ogródka.

Łodyga maliny trwa 2 lata, a potem zostaje zastąpiona przez inną, która w pierwszym roku tylko wyrasta, a na drugi rok dopiero owocuje i stopniowo zasycha. Dlatego też, pielęgnując maliny i chcąc nie dopuścić do zbytniego ich zagęszczenia, należy wczesną wiosną zrobić przegląd. Stare, suche pędy usunąć zupełnie, z młodych, których bywa zwykle sporo, zostawić tylko 4—6 najsilniejszych i te skrócić o 1/3 długości. Przez przycięcie wzmacniamy krzaki, zmuszając dolne oczka do wybicia, a nie osłabiamy owocowania, jak to niektórzy sądzą.

Sadzimy maliny zwykle wzdłuż wyciągniętego sznura, aby zachować prostą linię. Sadzonki przycina się, pozostawiając 25—30 cm nad ziemią, a dłuższe korzenie skracamy. Owocowanie zaczyna się dopiero w drugim roku po posadzeniu. W czasie wzrostu pielęgnacja polega na utrzymywaniu gleby w stanie pulchnym i usuwaniu chwastów, oraz przekopaniu ziemi na wiosnę między krzakami. Maliny mają 2 typy odmian, takie, które raz owocują i powtarzające, te ostatnie nadają się tylko do ogródków amatorskich, tylko bowiem przy ciepłej i pogodnej jesieni doskonale dojrzewają, dając piękne i smaczne owoce. Jeżeli jednak jesień jest chłodna, nie zawsze drugie owoce zdążą dojrzeć.

Z odmian raz owocujących polecić można: **Malborough i Goliath**, z powtarzających: **Fastolff i nowa odmiana Loyd George**. Plantacja malin może 10 lat trwać w jednym miejscu, potem należy założyć nową gdzie indziej.

Najcenniejszym krzewem owocowym w ogródku jest bezwzględnie porzeczka, choćby dlatego, że odznacza się wielką płennością. Porzeczki dzielą się na dwa zasadnicze typy, o owocach czerwonych, różowych, lub białych i o owocach czarnych, odznaczających się charakterystycznym zapachem.

Porzeczka jest niewybredna na glebę, woli miejsca wilgotne, udaje się doskonale na wystawie północnej i nawet w cieniu. Na stanowisku słonecznym jednak wydaje owoce słodsze i lepsze szczególnie dla wyrobu win. Porzeczka czarna może rosnąć na glebach gorszych, białe zaś i czerwone wymagają trochę lepszych warunków.

Porzeczki rozmnażają się z sadzonek. Do sadzenia najlepiej jest wybierać kilkuletnie, zdrowe krzewy. Sadzi się je w odległościach co 150 cm w obu kierunkach białe i czerwone, czarnym daje się odległości większe do 2 cm, ponieważ bardziej się rozrastają. Krzaczki wysadza się w wykopane odpowiedniej wielkości dołki. Po posadzeniu każda porzeczka musi być przycięta na wyraźnie wykształcone 2 oczka. Owocowanie rozpoczyna się w 3-cim roku, wtedy też należy przystąpić do pierwszego zbioru. Ponieważ krzaki wyczerpują się corocznym obfitym owocowaniem, więc przynajmniej co 3 lub 4 lata należy je porządnie zasilić obornikiem. Pielęgnacja w czasie wzrostu polega na przekopywaniu, spulchnianiu i odchwaszczaniu ziemi. Odmiany do polecenia są następujące: **Holenderska czerwona i biała, Czerwona wersalska**, z odmian czarnych: **Czarna zwykła i Neapolitańska.**

Agrest smaczny w spożyciu na świeżo, oraz doskonały w przetworach jest krzewem bardzo pożądanym w każdym ogródku amatorskim. Mniej może jest rozpowszechniony od porzeczek, ale przypisać należy temu, że łatwo podlega zarazie (amerykański mączniak), z którą dawniej nie umiano walczyć.

Przez pewien czas więc uprawa jego zupełnie zanikła. Teraz jednak jest cały szereg odmian odpornych, poza tym nauczono się zwalczać tę chorobę tak, że znów upraw agrestu staje się aktualna. Agrest jest krzewem nisko rozkładającym się, kolczastym, pochodzenia leśnego. Lubi więc stanowisko półcieniste i wilgotne, tak samo jak wilgoć w powietrzu bardzo mu sprzyja. Dlatego też w lata chłodne i wilgotne agresty lepiej i obficiej owocują. Ziemia z domieszką gliny jest dla agrestów najodpowiedniejsza. Jesienią powinna być ziemia pod agrest dobrze wynawożona i dość głęboko przekopana. Agrest rozmnaża się z odkładów. Przed posadzeniem krzaczki powinny mieć pędy nadziemne przycięte na 8—10 cm, korzenie zaś wszystkie uszkodzone, lub nadłamane muszą być skrócone ostrym nożem. Odległości sadzenia daje się od 1½ do 2 metrów. Plantację trzyma się najwyżej 10 do 15 lat na jednym miejscu, potem usuwa się, ponieważ tylko młode agresty obficie i ładnie owocują, w miarę zaś starzenia się owocowanie spada. Co roku trzeba krzaki agrestu przeczyszczać, t. zn. wycinać stare i sczerniałe gałęzie, które już nie owocują, ponieważ poza tym z biegiem czasu krzaki bardzo się zagęszczają, więc trzeba usuwać jeszcze część starszych gałęzi, wtedy owocowanie będzie lepsze. Jeżeli niskie krzaki agrestu zbytnio rozkładają swe gałęzie po ziemi, wskazane jest przy każdym krzaku dać palik w celu przywiązania pędów. Bardzo ładnie prezentuje się w ogródku agrest pienny, prowadzony w formie drzewka, otrzymuje się go przez szczepienie na pieńku złotej porzeczki (Ribes aureum), krzewu, który używany bywa pospolicie w o-

grodach ozdobnych. Piennym agrestom należy przerzedzać koronę w miarę potrzeby i przycinać tak, aby jej nadać kształt kulisty. Agresty pienne są bardzo dekoracyjne i znaleźć się mogą nawet w ogródkach ozdobnych posadzone wzdłuż alejek, lub rabat kwiatowych. Odmian agrestów jest bardzo wiele, różnią się kształtem i barwą owoców, przy czym owoce mogą być gładkie, lub kosmate, krzaki zaś bywają kolczaste, albo bez kolców.

Najbardziej polecenia godne odmiany: **Belle de Neuviede, Whinhams, Industry, Smiling, Beauty, Columbus.** Prócz tego na przetwory doskonale się nadają agresty amerykańskie, drobnoowocowe, ale odporne na mącznika.

Inż. Janina Honczarenkowa.



Szpinak — to najzdrowsza jarzyna

Wśród wielu różnych warzyw, pojawiających się na wiosnę, nie wszyscy doceniają ogromną wartość odżywczą szpinaku. Szpinak jest jednym z najzdrowszych warzyw, zawierającym w liściach wielkie ilości witamin i żelaza.

Wiadomo powszechnie, że wszystkie warzywa i owoce są głównym źródłem witamin i soli mineralnych, wartości kalorycznych bowiem dostarczają niewiele. Pochodzi to stąd głównie, że warzywa są produktem bardzo wodnistym (przeciętnie 90% wody) i zawierają tylko do 10% suchej masy.

Oprzeć więc wyłącznie odżywianie na warzywach byłoby ze względu na ustrój naszego organizmu niemożliwe, ponieważ aby dostarczyć taką samą ilość gramokalorii, jaką daje nam spożycie 1¼ kg chleba, w postaci warzyw musielibyśmy spożyć np. 16.7 kg sałaty, lub 12.5 kg pomidorów (dane według prof. Kotowskiego: „Ogólne zasady uprawy roślin warzywnych").

Stąd też nawet najbardziej zapaleni jarosze muszą urozmaicać swoje odżywianie pokarmami bardziej intensywnymi, a więc jeśli nie mięsem, to w każdym razie cukrem, tłuszczem, produktami mącznymi i nabiałem.

Wartość jednak odżywcza owoców i warzyw leży w tym, iż są one głównymi dostawcami witamin, a brak ich przez dłuższy czas w pożywieniu spowodować może poważne zaburzenia w funkcjonowaniu organizmu.

Z owoców największe ilości witamin zawierają cytryny, pomarańcze i winogrona, z warzyw zaś sok z surowej marchwi, pomidory i szpinak.

Należy tu podkreślić szczegół tego rodzaju, że szpinak zawiera witamin tak dużo, że nawet po gotowaniu, podczas którego część witamin podlega rozkładowi, pozostaje w nim ilościowo witamin więcej niż w cytrynie, czy pomarańczy, (według prof. Kotowskiego).

Z tego więc powodu nieraz lekarze zalecają spożywanie szpinaku zwłaszcza dzieciom i osobom małokrwistym.

Szpinak może zastąpić do pewnego stopnia różne lekarstwa z żelazem, tak często stosowane w wypadku anemii. Zamiast więc kupować różne sztuczne, chemiczne preparaty żelaziste, które są w dodatku dość kosztowne, pod każdym względem będzie lepiej, gdy w swoim ogródku zaczniemy uprawiać tę nadzwyczaj zdrową jarzynę i wprowadzać ją jak najczęściej do naszego menu.

Szpinak można mieć do spożycia, począwszy od wczesnej wiosny, a więc już od kwietnia aż do późnej jesieni — do listopada, tylko należy zapoznać się dobrze z jego uprawą.

Szpinak rośnie dobrze w każdym ogrodzie, wymaga tylko dużo wilgoci.

Na glebie wilgotnej i lekko ocienionej będzie miał duże, ładne i soczyste liście.

Posiany w suchym miejscu, albo podczas okresu suszy bardzo szybko wyrasta w łodygi kwiatowe, a liście tracą wtedy na wartości i nie nadają się już do użytku.

Okres rozwoju szpinaku od chwili siewu do zbioru jest krótki, około 5—7 tygodni. Można więc wysiewać go do gruntu kilkakrotnie w ciągu jednego sezonu.

Najwcześniejszy szpinak wysiewa się w marcu, wtedy zbiór przypadnie na koniec maja. Drugi raz wysiewamy w kwietniu. Siewy szpinaku wykonane w ciągu maja, czerwca i do połowy lipca nie dają dobrych rezultatów, ponieważ trafiają zwykle wtedy na okres suszy i upałów, wskutek czego listki tworzą się zbyt drobne i cała roślina za szybko wyrasta w kwiat. Wówczas tylko można szpinak wysiewać nawet i w tym okresie, jeżeli będziemy go przez cały czas obficie podlewać.

Szpinak wysiany od połowy lipca wzrasta już lepiej i gotowy jest do zbioru na koniec września.

We wrześniu natomiast trzeba już pomyśleć o tym, żeby wysiać szpinak t. zw. ozimy, który wzejdzie jeszcze do zimy, zimę przetrwa pod lekkim przykryciem, lub nawet bez tego, a już bardzo wczesną wiosną nadawć się będzie do wycinania.

Ze względu na swój krótki okres wegetacyjny szpinak może być w ogródku uprawiany jako przedplon lub poplon. Szpinak jako przedplon, wysiany bardzo wcześnie, zwalnia miejsce w końcu maja, lub w pierwszych dniach czerwca, po nim można na tym zagonie posadzić nieco późniejsze pomidory, albo rozsadę kalafiorów, kalarepy, lub też wysiać fasolkę szparagową. Jako poplon można znów wysiewać szpinak na miejscach opróżnionych po sprzęcie wczesnej fasoli, bobu, groszku zielonego, rzodkiewki.

Ziemia pod szpinak powinna być głęboko przekopana, pulchna i żyzna.

W tym celu dobrze będzie zasilić ją obornikiem, lub kompostem. Szpinak jest rośliną bardzo wrażliwą na nawożenie, a szczególnie azotowe.

Dlatego też w czasie wzrostu, aby uzyskać ładne i duże liście, należy zastosować zasilenie saletrą wapniową, czy sodową, lub siarczanem amonu, posypując nawóz wzdłuż rzędów (tylko nie na rośliny) w ilości 10 g na 1 m². Efekt nawożenia azotowego jest bardzo szybki i rzucający się w oczy.

Siew szpinaku wykonywa się rzędami, przy małej uprawie można siać gęściej, dając odległości rzędów co 15 cm, przy większej zaś co 25 cm.

Po wzejściu rośliny rosnące zbyt zwarto przerywamy tak, żeby pozostawić je średnio co 3—5 cm w rzędach. Nasiona są dość duże, ale lekkie, na 10 m², średnio potrzeba nasion około 40 g, okres wschodów trwa od 6—14 dni.

Dalsza pielęgnacja szpinaku polega na usuwaniu chwastów, na spulchnianiu ziemi, gdy się zaskorupi, oraz na podlewaniu, jeśli to w danych warunkach się opłaci.

Do siewu wiosennego nadają się odmiany Victoria, Viroflay, Juliana, na siew zaś zimowy specjalnie dobra jest odmiana Gaudry. **Inż. Janina Honczarenkowa.**

Książki dla młodzieży

Stefan Laszkiewicz — „Sępy" — Wydawnictwo M. Arcta w Warszawie. Powieść lotnicza. Rozpoczyna się sielanką na tle morza, którą niszczy konflikt sercowy bohaterów: miłość dwóch przyjaciół do jednej kobiety.

Tadeusz Zieliński — „Klechdy Attyckie" wyd. Mortkowicza w Warszawie. Cztery opowieści oparte o legendy greckie przenoszą nas w świat bogiń, bożków i wszelkich cudowności mitologii. Styl trochę archaiczny, trochę żartobliwy z plastyką i wielką erudycją odzwierciadla typy i epokę.

Witold Hulewicz — „Gniazdo żelaznego wilka" — Księgarnia Atlas, ryciny według zdjęć Bułhaka.

W lekko beletrystycznej formie maluje autor piękno Wilna, jego historyczną przeszłość, osobliwości i legendy. Mimo pozornej „suchości" tematu — przekonywująca jasność stylu sprawia, że ulegamy entuzjazmowi turysty, przejmując jego szacunek i miłość dla tego „gniazda żelaznego wilka".

Zane Grey — „Grzmiąca Góra" z ang. tłum. J. Sujkowska. Wyd. M. Arcta, Warszawa. Wypadki, rozgrywające się w osiedlu górniczym w Idaho, dzieje miłości młodych poszukiwaczy złota — opowiedziane w sposób ciekawy i nie pozbawiony prawdy psychologicznej. „Do poduszki" i „do wagonu" b. dobra książka.

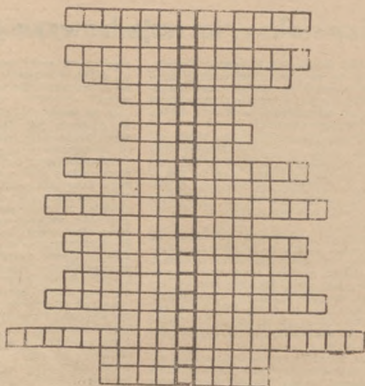
Tom Gill — „Wąwóz Śmierci" — tłum. J. Sujkowska. Wyd. M. Arcta. Terenem ważnego odkrycia uczonych i niezwykłych wydarzeń jest północny Meksyk. Zwolenniczki sensacyjnych powieści znajdą garść niecodziennych wrażeń, pozwalających zapomnieć o „szarej" rzeczywistości...

W. A. Robinson — „Przez głębie i mielizny" — tłum. Dionizy Kostecki. Wyd. Główna Księgarnia Wojskowa. Jest to dziennik z trzyletniej podróży, bogaty zbiór interesujących opisów. Autor słusznie twierdząc, że „morza nie można poznać z parowców", przepływa je na maleńkim stateczku w towarzystwie dzielnego Polinezyjczyka. To bliskie zetknięcie się z cudami natury daje mu możność przeżycia pełni wrażeń. Dzieli się nimi z czytelnikiem w sposób prosty, pełen bezpośredniości. To nas jedna i przykuwa uwagę tak, że wybaczamy pewne usterki stylu, wynikające — być może — z niedokładności tłumaczenia. *Alina Kwiecińska.*

ROZRYWKI UMYSŁOWE — KONKURS II

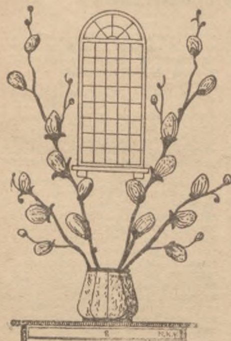
ZADANIE LITERACKIE Nr 7.





W podane kratki należy wpisać 20 tytułów dzieł, niżej podanych autorów. Litery środkowe dadzą imię i nazwisko najdowcipniejszej polskiej autorki.

Autorzy: 1. T. Konczyński. 2. E. Orzeszkowa. 3. W. Rymkiewicz 4. K. A. Czyżowski. 5. H. Sienkiewicz. 6. I. Dąbrowski. 7. F. Hoesik. 8. A. Leśniewska. 9. G. Olechowski. 10. M. Guranowski. 11. T. Dołęga-Mostowicz. 12. J. Weyssenhoff. 13. W. Filochowski. 14. A. Krzyżanowski. 15. J. Ejsmond. 16. W. Miłaszewska. 17. Z. Nałkowska. 18. F. Bernatowicz. 19. E. Ligocki. 20. Bohowityn.



ŁAMIGŁÓWKA Nr 8.

Nadesłał p. N. Kazimierz Kozłowski.

W kratki na rysunku należy wpisać 8 wyrazów, których początkowe i końcowe litery dadzą aktualne rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Wykład wiadomości z zakresu wiedzy. 2 Miasto w Macedonii nad rzeką Bregalnicą. 3. Drużyna sportowa. 4. Koń leniwy, nieczuły na razy. 5. Załamanie, szczelina w ziemi. 6. Obraz, wizerunek. 7. Rzeka w Boma, w Afryce środkowej, mająca ujście do jeziora Czad (wspak). 8. Większy obszar gruntu.

SZARADA Nr. 9.

Choć *czwartych—piątych* mam pół kopy,
W głowie mi *dwa—trzy, pięć—sześć* czary—
Na wszystko brak mi dziś ochoty,
Nęci mnie tylko ogród stary...
Idę cichutko w jasny ranek.
W mych oczach *pięć* się jeszcze błąka —
Czwór—pięć—sześć niebo też zaspane,
Zaspane pole, drzemie łąka...
Raz głową moją jasny błękit
Cudownych *siódmych,* co *raz—dwa—trzy*—
Człek zapomina wszystkie męki
I z uśmiechami w słońce patrzy...

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 21.III.-27.III.37 r.

NIEDZIELA 21.III.
9.00 — Transmisja nabożeństwa z Łodzi
10.30 — „Motety Orlando di Lasso" w wyk. chóru solistów
11.05 — „Udział Polski w dziele misyjnym" 9 pogadanka
11.15 — Muzyka rozrywkowa (płyty)
12.03 — Poranek muzyczny
14.30 — „W pierwszy dzień wiosny" — Mała Orkiestra P. R.
15.30 — Audycja dla wsi
16.30 — Wznowienie słuchowiska „Przedziwny rycerz Don Kichot z Manczy"
17.20 — Koncert solistów (płyty)
18.00 — Transmisja koncertu muzyki pasyjnej z kościoła Ewangelicko Reformowanego w Warszawie
18.45 — „Poezja zmartwychwstania" — szkic literacki
19.00 — „Parsifal" — I akt misterium muzycznego Wagnera. Transmisja z Teatru Wielkiego w W-wie
21.15 — Wesoła Syrena
21.45 — Recital Lambros Demetrios Callimachos — flet
22.35 — „Nastrojowe melodie" (płyty)

PONIEDZIAŁEK 22.III
11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Artur Rubinstein gra koncert Czajkowskiego (płyty)
15.15 — Mała Orkiestra Polskiego Radia
15.55 — „Wszystkiego po trochu" — audycja dla dzieci
16.30 — „Pieśni wielkopostne" — w wyk. chóru chłopców
16.50 — „Wiedza społeczna a życie społeczne" — odczyt
17.05 — Koncert solistów
17.50 — „Stulbia — miotacz harpunów" — pogadanka
19.00 — Audycja strzelecka
19.30 — Mała Orkiestra Polskiego Radia
20.15 — Pieśni w wykonaniu chóru katedralnego (z Poznania)
21.00 — XII koncert ORMUZ'u. Transmisja z sali Konserwatorium Muzycznego w Warszawie
22.00 — „Mistrz Andrzej i Brat Adam" — wieczór literacki
22.30 — Orkiestra Tadeusza Seredyńskiego (ze Lwowa)

WTOREK 23.III.
11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Popularna muzyka polska w wyk. ork. dętej K.P.W.
15.15 — Muzyka (płyty)
16.30 — Utwory organowe. Transmisja z Konserwatorium Warsz.
17.00 — „Dni powszednie państwa Kowalskich"
17.15 — Fragment z opery „Carmen" Bizet'a (płyty)
17.25 — IX audycja z cyklu „Sonaty skrzypcowe Beethovena"
17.50 — „Konkurs Chopinowski" — monolog
19.00 — „Dyskutujmy": „Czego szukamy w teatrze"
19.20 — „Wielki tydzień naszych praojców"
20.00 — Pogadanka muzyczna
20.15 — Koncert symfoniczny; transmisja z sali Domu Katolickiego „Roma"
22.30 — „Godzina myśli" — Juliusza Słowackiego
22.45 — Muzyka (płyty)

ŚRODA 24.III.
12.03 — Ludwik van Beethoven: Koncert fortepianowy Nr. 3
12.50 — „Tradycyjny przekładaniec" — pogadanka
16.10 — „Zagadka historyczna" — audycja dla dzieci
16.35 — Koncert orkiestry wojskowej (z Wilna)
17.20 — „Gorzkie żale" — audycja religijna
17.50 — „Rozmowa z ministrem Franciszkiem Druckim-Lubeckim" (wywiad fikcyjny)
19.00 — „Stara Agnieszka" — obrazek z powieści
19.20 — Muzyka (płyty)
20.15 — Pieśni i arie (płyty)
21.15 — Koncert chopinowski w wyk. laureata (I-sza nagroda) III-go Międzynarodowego Konkursu im. F. Chopina. Transmisja do St. Zjedn. Ameryki Płnc. i do Niemiec
21.45 — Jan Sebastian Bach: Kantata Nr 209
22.10 — Koncert wieczorny w wyk. Orkiestry Symfonicznej
23.00 — Koncert Kwartetu Lenera (płyty)

CZWARTEK 25.III.
12.03 — Wolfgang A. Mozart (płyty)
15.15 — Kwintet Stefana Rachonia
16.20 — „Baltazar" — opowiadanie
16.35 — Średniowieczne pieśni postne — audycja muzyczna
17.20 — Utwory fortepianowe w wyk. Pawła Lewieckiego
17.05 — „Pogotowie opiekuńcze" — odczyt
17.50 — „Książki i wiedza": „O paru książkach podróżniczych"
19.00 — Premiera słuchowiska p. t. „Biedaczyna Chrystusowy"
19.30 — Koncert muzyki greckiej w dniu święta Grecji
20.15 — Koncert symfoniczny. Transmisja z Filharmonii Warsz.
22.30 — Chór katedralny w Dijon (płyty)
23.00 — Jan Chrystian Bach (płyty)

PIĄTEK 26.III.
12.03 — Koncert wileńskiej orkiestry kameralnej
12.50 — „Kolorowe pisanki" — pogadanka
15.05 — „W Wielki Piątek" — chóralna audycja wielkopostna
16.00 — „Ciemna Jutrznia" — transmisja Nabożeństwa pasyjnego
18.00 — „Spalenie Świątyni Jerozolimskiej"
18.10 — „Słynni dyrygenci — Leopold Stokowski"
19.20 — „Na pustyni" — Zoffi Kossak - Szczuckiej (recyt. proz).
19.40 — „Pieśni o Męce Pańskiej" — audycja muzyczna
20.10 — Utwory organowe Franciszka Liszta
21.00 — Pasja w/g św. Mateusza — J. S. Bacha. Transmisja z Brukseli
22.00 — „Pójdźmy za Nim" — kazanie pasyjne
22.15 — „Dialog o grzeszniku i łasce Bożej"

SOBOTA 27.III.
12.03— Mała Orkiestra Polskiego Radia
14.30 — Słuchowisko dla dzieci p. t. „Opowieść wielkanocna dzwonów toruńskich"
15.15 — Utwory Edwarda Griega (płyty)
16.15 — „Serenady i nokturny" — w wyk. Ork. Adama Hermana
17.00 — Nastroje i pieśni wielkopostne
17.50 — „Dworzec mojego dziadka" — recytacje poezji
18.10 — Nabożeństwo Rezurekcyjne
19.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy
19.25 — Koncert Orkiestry Symfonicznej Polskiego Radia
21.00 — Koncert solistów
22.00 — „Misterium o Zmartwychwstaniu Pańskim"
22.45 — „Pogodne nastroje" (płyty)

MAZURKI

Większość mazurków to po prostu kruchy placek pokryty jakąś smaczną masą. Zaczniemy od owego placka, który powinien być kruchy, nie tak jednak, aby się rozsypywał i nie utrzymał ładnie całości.

KRUCHE CIASTO.

Ćwierć kilograma mąki, 15 deka masła przesiekać razem na stolnicy, wbić trzy żółtka, cukru do smaku (mniej więcej dwie łyżki od zupy) i tyle mleka lub wody, żeby się zagniotło niezbyt twarde ciasto. Upiec na złocisty kolor, nadając przed tym kształt dowolny, serca, prostokątu i t. p.

Ilość ciasta wypadnie pomnożyć zależnie od ilości mazurków, jakie zamierzamy zrobić.

MAZUREK MIGDAŁOWY WYBORNY.

Dwadzieścia deka moreli suszonych namoczyć na dwie doby w pół litra zimnej wody, dosypać następnie kryształu 30 deka i smażyć powolutku aż zmiękną.

Pod koniec wcisnąć sok z jednej cytryny. Morele wybrać na durszlak. Dwadzieścia deka migdałów słodkich w tym dwa — trzy migdały gorzkie zemleć w młynku kilka razy, włożyć w syrop po morelach, dosypać jeszcze szklankę cukru i podgrzewać z boku od dużego ognia aż zgęstnieje. Mieszać ciągle łyżką drewnianą. Gorącą masę rozsmarować na mazurek kruchy.

Pół szklanki wody zagotować z czterema łyżkami cukru i sokiem z pół cytryny, włożyć 3 listki żelatyny wymoczonej w zimnej wodzie, rozpuścić, dodać morele osączone uprzednio na durszlaku i starannie przetarte. Masą tą posmarować masę migdałową, zrównać i przybrać pastylkami czekolady, migdałami siekanymi grubo, smażonymi morelami osączonymi z soku i t. p.

MAZUREK POMARAŃCZOWY.

Trzy piękne pomarańcze, najlepiej malinowe, jedną cytrynę, utrzeć na tarce, odrzucając pestki ale trąc całą skórę. Włożyć w makotrę i ucierać z dodatkiem pół kilograma cukru pudru. Kiedy się masa urówna, włożyć w rondelek, najlepiej w naczynie kamienne i z boku od dużego ognia poddusić, mieszając aż zgęstnieje. Sma-

rować kruchy placek dość grubo, z wierzchu przybrać siekanymi migdałami lub fistaszkami oraz skórką pomarańczową cienko nastruganą.

CUKIERKI.

Utrzeć 10 deka czekolady i rozpuścić ostrożnie na ciepłym piecu lub ustawiwszy rondelek w drugi z wrzącą wodą. W tę ilość wsypać 10—12 sztuk zmielonych na mąkę herbatników lub sucharków, dodać łyżkę od herbaty syropu z konfitur, 2 łyżeczki od kawy rumu czy araku lub kirschu. Kiedy się dobrze wymiesza, brać małe ilości, formować kulki, obtoczyć w utartej czekoladzie albo kryształe, rozłożyć na sicie ostrożnie, obsuszyć w ciepłej kuchni ale nie na piecu.

Tych kulek można użyć do ubierania mazurków czy tortów, należy je wtedy robić bardzo małe ale bardzo równe.



PRZEPISY KULINARNE

KIEŁBASA WIEPRZOWA.

(na życzenie czytelniczki).

Obawiam się, że przepis przyjdzie za późno, ale to nie moja wina tylko tego, że Sz. Panie nie znają dobrze całego procesu wydawania tygodnika. Kiedy nadeszła poczta, numer 11-y już był w drukarni. O ile Sz. Pani ma wszystko przygotowane, to się może zdąży.

5 kilogramów tłustej, młodej wieprzowiny od łopatki lub schabu, pokrajać drobniutko, dodać równie drobno skrajanej słoniny ½ kg; włożyć na miskę, posypać 20 dk soli miałkiej, zmieszanej dobrze z 15 gramami saletry, szczyptą pieprzu i szczyptą mielonego angielskiego ziela. Wyrabiać jak ciasto aż puści sok. W czasie wyrabiania wlać dobry kieliszek araku. Napychać dobrze wymyte kiełbaśnice, przewiązując co pewien czas. Rozwiesić na drążku tak, aby się nigdzie nie dotykały i obsuszyć na górce lub dworze kilka dni. Ponieważ wędzić w dymie zimnym będzie trzeba dni 4-y (patrz przy szynce), zatem nie mamy za wiele czasu i trzeba się zaraz brać do dzieła. Zrobiona starannie, dobrze napchana i wygnieciona będzie doskonała.

KWAS BURAKOWY NATURALNY.

Najsmaczniejszy i najzdrowszy barszcz otrzymujemy przy dodaniu zamiast octu czy kwasu cytrynowego, naturalnego kwasu buraczanego.

Kilogram ładnych buraków ćwikłowych umyć starannie, odciąć korzonek, obrać, pokrajać na niewielkie kawałki, ułożyć w słój, najlepiej kamienny, zalać przegotowaną, lekko osoloną ciepłą wodą w ilości półtora litra, dodać kawałek skórki z razowego żytniego chleba, którą dla wygody można zawiązać luźno w kawałek grubego tiulu. Słój zawiązać płótnem albo podziurkowanym papierem i postawić w pobliżu pieca czy komina w cieple. Mniej więcej po 4 — 5 dniach barszcz powinien dostatecznie sfermentować, chociaż niekiedy, zwłaszcza jeśli kuchnia zimna w nocy, przeciąga się do tygodnia. Kiedy kwas gotów, zdjąć pleśń, wyjąć skórkę chleba, płyn zlać w butelki, potrzebny użyć, resztę dobrze zakorkować, trzymać w chłodzie. Zachowuje się dość długo. Do pozostałych buraków można dolać świeżej wody, włożyć skórkę, a po skwaśnieniu złączyć z kwasem otrzymanym z pierwszego nalania.

FLAKI I BIGOS.

O flakach i bigosie pisaliśmy już kilka razy, przypomnę tyko, że esencjonalność bigosu nawet przy niewielkiej ilości wkrajanego mięsa otrzymamy wtedy, jeśli do gotowej już kapusty dodamy sos od wołowej a jeszcze lepiej od cielęcej pieczeni. Tej esencjonalności nie dadzą inne przyprawy. Sos z indyka, gęsi, kaczki, nie nadaje się dla każdego smaku, nie dajemy ich też nigdy, jeśli bigos chcemy podać gościom. W domowym kółku, którego upodobania znamy, możemy sobie na to pozwolić.

Flaki najlepiej kupować nie zwinięte w kłębek, jak to widujemy u rzeźników ale z rozpostartych kawałów na wagę. W kłębkach wewnątrz tworzy się przykra woń, której trudno się pozbyć, a przed ugotowaniem flaki muszą być doskonale wymyte i bezwonne, oskrobane ze śluzu nożem. Ciemne części gotujemy razem, o ile jednak chodzi o wodę, usuwamy je następnie. Do gotowania dodajemy nieco kości kruchych, gdyż same flaki są nieco jałowe. Kiedy flaki są prawie miękkie, wkładamy marchew i pietruszkę, gdy te zmiękną, krajemy jarzynę i flaki w cienkie kluseczki, rosół przecedzony zaprawiamy masłem z mąką, aby był sos gęstawy. Solimy pod koniec gotowania, następnie dodajemy nieco pieprzu. Osobno do stołu podajemy imbir mielony i tarty ser suchy, parmezan, litewski i t. p.

Do flaków kładziemy albo kaszkę krakowską ugotowaną na gęsto, oziębioną i pokrajaną w kostkę, albo pulpety, albo kluski kartoflane.

PULPETY.

1/8 kilograma szpiku surowego wołowego z kości wyjętego, obciągnąć z błonki, rozetrzeć drewnianą łyżką, dodając 3 żółtka, nieco soli, siekaną pietruszkę zieloną, pianę z białek pozostałych, kto lubi nieco majeranku, 10 deka tartej bułki. Sprobować na kawałku czy się nie rozpłynie w gotowaniu i w miarę potrzeby dodać tartej bułki. Z masy tej na stolnicy, posypanej obficie mąką, wygnieść i sformować podłużną kiełbasę, z której odejmować kawałki wielkości śliwki, obkulać w mące, ugotować na solonej wodzie, odcedzić, przelać świeżą, gorącą osoloną wodą, kłaść na wierzch podawanych już do stołu flaków. Dobre także do rosołu.

GALARETA Z DROBIU.

Najlepsza galareta będzie z ładnej kury lub indyki, ugotowanej z włoszczyzną niezbyt miękko, żeby się mięso nie rozleciało, ale jednak nie było twarde. Trzy szklanki rosołu z drobiu ostudzić, przecedzić przez serwetkę, żeby nie została ani odrobina tłuszczu. Włożyć 15—20 ziarn angielskiego, ziela, listek bobkowy, kilka ziarn pieprzu, gotować kilka minut dla nabrania zapachu, wyjąć ziarna i listek, doprawić w razie potrzeby solą, dodać nieco cukru, octu lub soku z cytryny, żeby miało smak przyjemny.

Namoczyć w zimnej wodzie 4 listki czarnej żelatyny i osobno osm białej.

Zagrzać szklankę rosołu i rozpuścić w nim żelatynę czerwoną, dać zastygnąć. W dwóch pozostałych rozpuścić namoczoną i odsączoną białą. Kiedy z lekka przestygnie, wylać na półmisek kilka łyżek i na tym ładnie ułożyć plastry białego mięsa z drobiu, następny rząd z pokrajanej cienko wątróbki, do której dla zwiększenia objętości dodać trochę podduszonej w maśle cielęcej, w małych cieńkich kawałkach. Następny rząd dać z wału grochu zielonego z puszki, a w tym wieńcu umieścić gorsze kawałki drobiu bez kości i skóry, pokrajane w kostkę, zmieszane z pokrajanymi: miękkim ozorem, szynką, duszonymi pieczarkami, odcedzonymi kaparami, białymi grzybami z marynaty i t. p.

Wszystko to skropić galaretą, a gdy się sklei, oblać resztą. Galaretę czerwoną usiekać nożem i posypać na wierzch w koła czy kratę, czy gwiazdę, dla ozdoby, chociaż i do zjedzenia będzie dobra. Ponieważ możemy ją przygotować wcześniej, jest to potrawa doskonała dla mniej wprawnej gospodyni, nie mającej dobrej kucharki, gdyż zrobiona zawczasu stanowi danie pewne.

SZYNKA POD BESZAMELEM.

Pokrajaną w plastry szynkę i cielęcinę układamy na przemiany, dla zwiększenia objętości można jeszcze dodać nieco ugotowanych, niekraszonych klusek lub makaronu, oblać sosem, dać przestygnąć, posypać serem, polać masłem, zapiec na rumiano. O ile mamy ładną szynkę a cielęcinę w resztkach, ratujemy się w ten sposób, że resztki ładnie obrane ze skóry i żyłek siekamy niezbyt drobno i tym przekładamy, ten system można zastosować także, gdy cielęcina piękna a gorzej jest z szynką.

BESZAMEL.

Na spory półmisek (8 osób) wziąć 2 łyżki masła i zagotować z dwoma łyżkami wody, wsypać 2 — 3 łyżki mąki, rozetrzeć do gładkości, dobierając z początku po trosze gorącą, następnie chłodną wodą, wlać szklankę śmietany, osolić do smaku, wsypać 3 — 4 łyżki sera tartego, litewskiego, szwajcarskiego, parmezanu, zagotować, oblać mięso, dać ostygnąć dla stężenia.

CHRZAN DO ŚWIĘCONEGO.

Chrzan można przyprawić octem, cytryną z domieszką soli i cukru ale można także danie to zmodernizować. Doskonały do mięsa jest chrzan zmieszany pół na pół z galaretką z porzeczek, z tartym surowym jabłkiem, które, żeby nie sczerniało, trzeba skropić cytryną, wreszcie z utartą na tarce pomarańczą. Samym miąższem, bez skóry, nadmiar soku też odcedzić.

PLACEK ZWYCZAJNY.

1400 gramów mąki pszennej, 4 deka drożdży, ½ łyżeczki soli, 6 żółtek, szklanka cukru lub kto lubi więcej, 2 łyżki masła sklarowanego, 1 łyżka smalcu, 3 szklanki mleka.

Półtorej szklanki mąki sparzyć bardzo pełną szklankę gorącego mleka i wyrobić do gładkości. Jak przestygnie, wlać 2 deka drożdży rozpuszczonych w ½ szklanki letniego mleka, wyrobić bułkę, posypać mąką i pozostawić w spokoju aż zacznie pękać.

Przez ten czas ukręcić 6 żółtek z cukrem do białości, jak bułka ruszy, dodać żółtka i resztę drożdży, sól, kto lubi nieco wanilii czy skórki otartej z pomarańczy, mąkę, mleko, wyrobić dobrze, dodając na koniec tłuszcze. Pozostawić w misce, nakryć, żeby podeszło. Jak urośnie drugie tyle, przerobić lekko i ułożyć na wysmarowaną blachę. Z wierzchu posmarować jajkiem rozbitym z wodą, posypać kruszonką i upiec.

KRUSZONKA.

20 deka mąki wymieszać z 12½ deka cukru pudru, dodać 12½ deka stopionego masła kto lubi nieco cynamonu lub tartych migdałów, wymieszać dobrze i następnie zetrzeć na tarce, a kto woli grubszą, zetrzeć w rękach.

WYBORNY KRAKOWSKI PLACEK Z SEREM.

Wziąć kilo białego, młodego, dobrego sera i utrzeć. Na każde 3 łyżki sera dajemy 2 żółtka i jedno całe jajko oraz cukru tyle, żeby było aż za słodkie, od 200 do 400 gramów. Utrzeć razem, dodać kilka gorzkich migdałów utartych, utartą na tarce całą pomarańczę ze skórą i mięsem, bez pestek, laskę roztartej wanilii (albo cały cukier przeznaczony do placka nasycić wanilią) i na koniec masło topione w ilości 1 łyżki na każde trzy łyżki sera. Masa powinna być lejąca, można dać ze dwie łyżki mąki, ale to nie jest potrzebne i smaku nie podnosi. Blachę wyłożyć papierem białym podwójnie złożonym, dobrze wysmarowanym lub pergaminowym też wysmarowanym tak, aby końce wystawały nad blachę. Na dno kładziemy upieczony uprzednio dość twardy kruchy placek, na to wlewamy masę i pieczemy w umiarkowanie gorącym piecu godzinę do 5 kwadransy. Przykryć z wierzchu ostrożnie, aby nie dotykać masy, papierem, żeby ochronić od przypalenia; placek powinien być mocno żółty ale nie zrumieniony. Zostawić na blasze do drugiego dnia, gdy stężeje, na zimno wyjąć. Doskonały.

PASCHA ZWYCZAJNA.

Na średnią formę wziąć trzy kilogramy twarogu, na całą dobę włożyć pod prasę, względnie przycisnąć tacami i obciążyć kamieniami zawiązawszy w czystą serwetkę. Przetrzeć przez sito lub maszynkę, dodać szklankę dobrej śmietany, 20 deka śmietankowego masła, łyżeczkę soli, 15 deka cukru lub więcej do smaku, kto lubi z zapachem wanilii, doskonale wymieszać na gładko, włożyć w specjalną drewnianą formę wyłożoną cienkim płótnem, na wierzch położyć deseczkę, obciążyć kamieniem, niech postoi dobę, wyjąć ostrożnie na półmisek.

PASCHA Z FISTASZKAMI.

Kilo i ćwierć dobrego twarogu przetrzeć jak wyżej, dodać szklankę cukru pudru przetartego z wanilią, dobrze utrzeć razem, dodając 4 całe jaja, 20 deka śmietankowego masła, 20 deka oczyszczonych ze skórek fistaszek, posiekanych miałko jak kasza manna, kiedy masa dobrze wyrobiona, wlać 4 szklanki gęstej śmietanki, wymieszać i włożyć pod prasę lub tacę obciążoną z góry kamieniami.

Pascha jest właściwie potrawą ruską, kuchnia jednak ruska była bardzo smaczna i wiele potraw weszło i u nas stale w użycie. Gdzie nie można dostać form do paschy albo formy te noszą emblematy prawosławne, można je uformować w każdej dowolnej postaci i krająć jak mazurek. Paschy niegotowane nie są trwałe, trzymać w chłodzie.

PASCHA KRÓLEWSKA.

Kilogram świeżego przetartego twarogu, 5 surowych jaj, 20 deka doskonałego masła, 40 deka dobrej śmietany włożyć wrondel i zagrzewać, nie doprowadzając do zupełnego zagotowania. Kiedy na powierzchni ukaże się choć jeden bąbelek, odstawić, stale mieszając na lód, kiedy zupełnie ostygnie, wsypać cukru przetłuczonego z wanilią do smaku tj. od 20 do 40 deka, 2 — 3 łyżki tartych migdałów, w tym 3 — 4 sztuki gorzkich, 2 — 3 łyżki drobnych czarnych rodzynków, wymieszać, włożyć w formę wyłożoną serwetką, z wierzchu deseczkę obciążoną kamieniami, aby serwatka przeciekała szparami. Jeżeli nie robimy w formie do paschy musimy zrobić w serwecie między tacami.

CIASTO BISZKOPTOWE.

Cukru ½ kilograma, mąki pół kilograma, jajek sztuk 25. Żółtka i białka wybijamy w oddzielne wazki, białka bijemy na sztywną pianę, żółtka ucieramy z cukrem pudrem przez 10 minut. W roztarte żółtka wsypujemy mąkę, mieszamy doskonale, następnie dodajemy białka i znów mieszamy. Czynności tak trzeba ułożyć, żeby nic na siebie nie czekało, kiedy przestajemy ucierać żółtka, piana już powinna być sztywna, a po wymieszaniu zaraz w piec. Piec nie powinien być zbyt gorący, ciasto w tortownicy czy brytfannie powinno być gotowe w pół godziny. Można masę rozdzielić na dwoje i przełożyć potem kremem, marmeladą, nasycić syropem i ubrać z wierzchu, a otrzymamy tort.

SYROP DO TORTÓW.

Cukru 50 gramów, wody 25 gramów, rumu lub koniaku 20 gramów. Ponieważ nie w każdym domu można obliczyć wszystko na gramy, znajdzie się jednak na pewno jakaś nieduża flaszeczka apteczna, która nam ułatwi pracę. Na flaszkach aptecznych na dnie wytłoczona jest ilość gramów. Przy pomocy takiej flaszeczki odmierzamy wodę i rum, cukier odważą nam w sklepie, będzie go mniej więcej czwarta część szklanki.

Biszkopt skrapiamy płynem już ostudzonym. Syrop przygotowujemy bardzo prosto, do wody wlewamy rum, sypiemy cukier i raz zagotowujemy.

WÓDKA POMARAŃCZOWA NAPRĘDCE

Zrobić syrop z 40 — 50 deka cukru i 2 szklanek wody, szumować, odstawić, w ciepły wlać litr spirytusu, nakryć, oziębić. Skroić cieniutko, żeby nie było wcale białego, skórkę z dwóch pomarańczy, zalać wódką, nie wystawiając na światło, potrzymać zakorkowane 3 dni. Wyjąć skórki.

WÓDKA NA ŚLIWKACH SUSZONYCH.

Dziesięć deka śliwek ładnych, miękkich, suszonych ponakrawać głęboko lub porozcinać, cztery pestki utłuc w moździerzu, ułożyć wszystko w gąsiorek i zalać litrem 45 procentowej wódki. Postawić na słońcu. W razie potrzeby można jej użyć już nazajutrz a w każdym razie nie trzymać dłużej na śliwkach niż 48 godzin. Przecedzić przez watę i gęste płótno.

ALASZ.

W jednej butelce zalać 18 kropli olejku kminkowego dwoma szklankami spirytusu, w drugiej laskę wanilii pokrajanej również dwoma szklankami. Trzymać dni 4 — 5.

Zrobić syrop z pół kg cukru i trzech szklanek wody, zszumować, zdjąć z ognia i w gorący wlać najpierw nalewkę na wa-

Recepta kulinarna Firmy OETKER

BABKA Z LUKREM CZEKOLADOWYM

Dodatki: 250 gr masła, 200 gr cukru, od 2 — 5 jaj, 500 gr mąki pszennej, 1 paczka proszku do pieczenia „Backin“ D-ra Oetkera, 1/8 do 1/4 litra mleka, 100 gr koryntek, 100 gr sułtanek, 50 gr cykaty, 1/2 buteleczki olejku cytrynowego D-ra Oetkera.

Dodatki do lukru czekoladowego: 225 gr cukru miałkiego, 25 gr kakao, od 3 — 4 łyżek stołowych wody, 2 łyżki stołowe roztopionego masła.

Sposób przyrządzania: Masło ubić na pianę, dodać potrochu cukier, żółtka, przesianą mąkę, zmieszaną z proszkiem do pieczenia „Backin“, dodając ją na zmianę z mlekiem, wkońcu koryntki, sułtanki, cykatę, olejek cytrynowy i białka ubite na pianę. Masę tę wykłada się do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy i piecze 1 do 1 i 1/2 godziny w miernie ogrzanym piecu. Po ostygnięciu polewa się babkę równomiernie lukrem czekoladowym.

Przyrządzanie lukru czekoladowego: Cukier miałki ucierać z kakao i gorącą wodą. Dodać roztopione masło. Ucierać wszystko razem na gęstą, gładką i pulchną masę.

nili, następnie z olejkiem kminkowym. Dobrze wymieszać jeden i drugi, wylać do wazy lub słoja, zakryć, pozostawiając szparę dla odejścia pary. Z chwilą, gdy ostygnie jest zupełnie gotów.

KOLACJA ŚWIĄTECZNA.

Brak mi już niestety miejsca na omówienie sprawy nakrycia stołu, sądzę jednak, że w święta uroczyste powinna przyjść do głosu przedewszystkiem tradycja.

Baranki, rzeżucha, widłaki, borówki, jajka malowane, baby, to samo przez się stanowić będzie charakterystyczne przybranie. Korzystając tylko z małego, jaki mi pozostał kącika, chcę omówić w kilku słowach menu kolacji względnie śniadania proszonego.

Naturalnie każda gospodyni może dowolnie zmienić i wybrać potrawy, podaję tylko wzór ku ułatwieniu zadania.

Galareta z drobiu — barszcz w filiżankach. Do tego sałata i sos majonezowy.

Na następne danie szynka z cielęciną pod beszamelem. Tort biszkoptowy lub orzechowy, mazurki. Kawa, herbata. Jeżeli chcemy dać kolację mieszaną ze święconym, można dać jedno z tych dań. Indyk gorący jakkolwiek, doskonały przestaje w święta być atrakcją. Prosię, flaki, nadają się tylko dla rodzinnego koła. Dlatego proponuję dwa dania nietrudne do przygotowania, niebanalne i naogół lubiane.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

P. M. R.

Szkoda że Sz. Pani nie podała adresu, zanim odpowiedź zostanie wydrukowana kot może się zmarnować. Prosimy zadzwonić w tej sprawie do p. asystentki weter. Ligi Przyjaciół Zwierząt pod nr. 262-36 w godz. od 8 — 10 rano.

P. E. Potrzebnicka.

Owce do hodowli dające mleko, najlepsze są Fryzyjskie. Nabyć je można w Izbie Rolniczej w Krakowie lub Toruniu.

Odpowiedź dla „Gospodyni Wiejskiej".

Skórki z królików angorskich mogą być wyprawione i użyte na futerka. W tym celu należy bić angory tylko w miesiącach zimowych: w grudniu i styczniu. Zabitego królika należy powiesić za tylną nogę i natychmiast skórkę ściągnąć, ponacinając ją wokoło nóg. Zdjętą skórkę należy wywrócić włosiem do wewnątrz i rozpiąć na napinaczu z drzewa lub drutu. Pozostały

na skórce tłuszcz należy ostrożnie zeskrobać.

Napiętą skórkę wieszamy w miejscu suchym lecz nie przy piecu. Po wyschnięciu oddajemy skórki do wyprawy, którą trudnią się miejscowi garbarze.

Wyprawianie skórek nie jest rzeczą trudną, potrzebna jest tylko pewna wprawa, którą można zdobyć, wyprawiając na początek skórki z królików zwyczajnych. O garbowaniu skórek pisałam w Nr 36, 1936 r. w „Pr. Pani". **W. Moryń.**

Odpowiedź p. Lolce C.

1) Aby leczyć upławy, trzeba znać ich przyczynę, do tego zaś konieczne jest badanie przez lekarza specjalistę. Bezwzględnie nasiadówki z kory dębowej nie są „środkiem leczniczym" i upławów same przez się nie usuną.

2) Będąc w ciąży, nie należy stosować jakich kolwiek płukań pochwy, ani kąpieli, ani nasiadówek bez wyraźnego zalecenia lekarza, można bowiem doprowadzić do poronienia.

3) Konieczne jest badanie moczu, zwłaszcza na białko powtarzane co dwa tygodnie. Sposób jest na to prosty. Kupić 2—3 probówki (koszt kilkunastu groszy za sztukę) i nieco esencji octowej. Mocz oddać z rana do czystego naczynia, po uprzednim dokładnym obmyciu części rodnych wodą ciepłą i mydłem. Nieco moczu wlać do probówki i nad ogniem zagotować (lepiej nad gazem lub płomieniem maszynki spirytusowej), o ile powstaje osad, lub męt biały, dodać kilka do kilkunastu kropli esencji octowej; gdy męt zniknie, białka w moczu nie ma, gdy przeciwnie, męt jest nawet znaczniejszy, dowodzi to obecności białka w moczu. Gdy białko w moczu jest obecne, dać mocz do analizy szczegółowej (np. w aptece) i z wynikiem badania koniecznie udać się do lekarza. Unikać zbyt ścisłej diety, bo szkodzi to dziecku! *Dr J. E.*

Nasza Skrzynka

Szanowne Panie!

Czytając „Praktyczną Panią", postanowiłam za pomocą skrzynki zapytać i prosić Kochane Panie o pewną radę. Mianowicie: już od dawna ukazała się na półkach księgarskich książka: J. E. Georga „Z tajników pożycia małżeńskiego i jego społecznych powikłań", jest to tłumaczenie z języka niemieckiego, słowo wstępne napisał prof. Dr Jantkowski. Książka ta porusza metodę Sum'dersa, kwestię dni płodnych i niepłodnych w życiu kobiety. Napisana jest stylem, który bardzo przekonywająco przemawia do czytelnika. Pytałam się w tej kwestii 2 lekarzy, obydwaj jednak wyrazili się o tej metodzie z pewnym powątpiewaniem. Zwracam się więc do tych szanownych Pań, które miały sposobność zapoznania się z tą metodą lub mają w tym kierunku pewne doświadczenie, ażeby były tak uprzejme wypowiedzieć się w tej kwestii, w skrzynce zapytań. Uważam, że jest to temat bardzo aktualny, który powinien zainteresować większy ogół mężatek.

Mężatka z Poznania

Adres mój w Redakcji.

Odpowiedzi dla Pani Ślązaczki.

Poruszyła Pani w „Praktycznej Pani" (nr. 2 r. 1937) rzeczy ogromnej wagi. Chciałabym kilka słów napisać na ten temat, słusznie Pani zaznaczyła, że nasze szkolnictwo jest w stadium eksperymentalnym, bo przecież nasza niepodległość istnieje od roku 1918. Znamy przecież szkoły z okresu naszej niewoli i na tradycji tych szkół nie mogliśmy opierać nowego szkolnictwa. Zatem zmiany ciągłe w szkołach są konieczne ze względu na nasze dzieci. Muszą być doświadczenia, bo na tych doświadczeniach ma się oprzeć dobro przyszłej szkoły. Rodziców denerwują ciągłe zmiany podręczników, ale czyż podręczniki dzisiaj są takie kosztowne. Musimy przyznać, że są bardzo tanie. Właśnie przez zmianę podręczników powstaje rozdźwięk domu ze szkołą, co jest bardzo przykre dla nauczycieli. Reforma szkolna musi być przeprowadzona, a jeśli w praktyce okaże się coś złe, to zmiana konieczna, właśnie dla dobra naszych dzieci. Te zmiany jednak wcale tak tragicznie nie wpływają na młodzież, ani na nauczycieli. Musimy iść za postępem czasu, bo inaczej cofniemy się w tył. Że nauczycielka po skończeniu swojej edukacji nie może z niej całkowicie korzystać w szkole, to jeszcze nie tragedia. Nauczycielka ma programy, ma okólniki, ma różne przepisy. Ma całą masę dzieł fachowych, ma wreszcie podręczniki. Gdzież tu zatem obawa, że czuje się wobec uczniów niepewnie. Owszem, czuje się bardzo pewnie. Co do uczącej się młodzieży. Młodzież wcale nie wie o tych zmianach, chyba od swoich własnych rodziców, którzy w nieświadomości, że szkodzą tym dzieciom, narzekają na szkoły i nauczycieli. Ale rodzice uświadomieni nie będą tego nigdy robili i ich dzieci są wolne od wszystkich trosk, związanych ze zmianą programów czy podręczników. Zrobiła Pani zarzut szkole, że tylko uczy, a nie kształci charakteru. Szkoła bardzo duży wpływ wywiera na charakter przyszłego obywatela. Ale żeby wpływ szkoły był 100%, musi być pomoc domu. Młodzież musi wiedzieć, że dom ma całkowite zaufanie do szkoły. Matka nie może z lekceważeniem wyrażać się o nauczycielu przy swoich dzieciach, bo przez to wypacza ich charakter. Musi być natomiast ciągła współpraca domu ze szkołą. Wszystkie swoje wątpliwości powinni rodzice wypowiedzieć nauczycielowi. Wtedy sprawy się wyjaśnią. Wspominała Pani o polityce. Nie wiem, co Pani miała na myśli. W szkole polityki się nie wprowadza. Nauczyciel ma swoje przekonania, bo przecież nie możemy wymagać od nauczyciela, żeby był tumanem i nie miał swojego sądu o sprawach bieżących. Przecież takiemu nauczycielowi nie powierzylibyśmy wychowania swoich dzieci. Pisze Pani o rozdwojeniu w nauczycielstwie. Rozdwojenia także nie ma. Każdy nauczyciel ma jeden cel: wychowywać dzieci na najlepszych obywateli kraju. Oczywiście ja wszystkie sprawy potraktowałam b. pobieżnie. Ale przypuszczam, że się wywiąże dyskusja, to szerzej te sprawy omówimy. Serdeczne pozdrowienia dla wszystkich czytelniczek.

Helena L.

Łaskawe Panie!

Mam lat 20, pragnę wstąpić do klasztoru, ale z powodu krytycznego położenia finansowego nie jest to możliwe.

Przeto zwracam się do serc litościwych o pomoc finansową. Wdzięczność i pamięć dozgonna. Osoby, które zrozumieją moją błagalną prośbę, znajdą adres mój w Redakcji. **Pokorna Sługa w Chrystusie.**

Młoda panienka poszukuje pracy do dzieci lub ekspedientki w sklepie.

Ukończyła szkołę powszechną, zna szycie i roboty ręczne.

Oferty dla M. K. z Łodzi prosimy kierować do Redakcji.

W sprawie spółdzielni zebrało się sporo materiału, którego z braku miejsca nie mogliśmy dotąd podać. Ponieważ numer świąteczny wyjdzie zwiększony, zamieścimy w nim to, co w tej sprawie zostało nam zakomunikowane. Równocześnie pragniemy omówić pewne kwestie związane z Naszą Skrzynką, wymagającą na skutek znacznej ilości i wielostronności materiału usprawnienia i reorganizacji.



HAFT NA RĘKAWIE KOSZULI Z PODHALA

(z Muzeum Etngr. w Krakowie)



97 P. P. Suknia z lekkiej wełny dla tęższej pani, przybrana białym jedwabiem.



Modne przybrania do sukien.



98. P. P. Skromna suknia dla tęższej pani, przybrana białą jedwabną piką.



99 P. P. Wieczorowa suknie z crêpe-mat, z kloszową baskinką.

100 P. P. Elegancki fraczek z deseniowego jedwabiu, spódnica z czarnego jedwabiu.

101 P. P. Skromna suknia na wieczór, połączona koronką.

serwetka z opalu haft i aplikacja



Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Serweta z sukna na stół salonowy

środek koloru jasno brązowego
szlak zielony ciemny

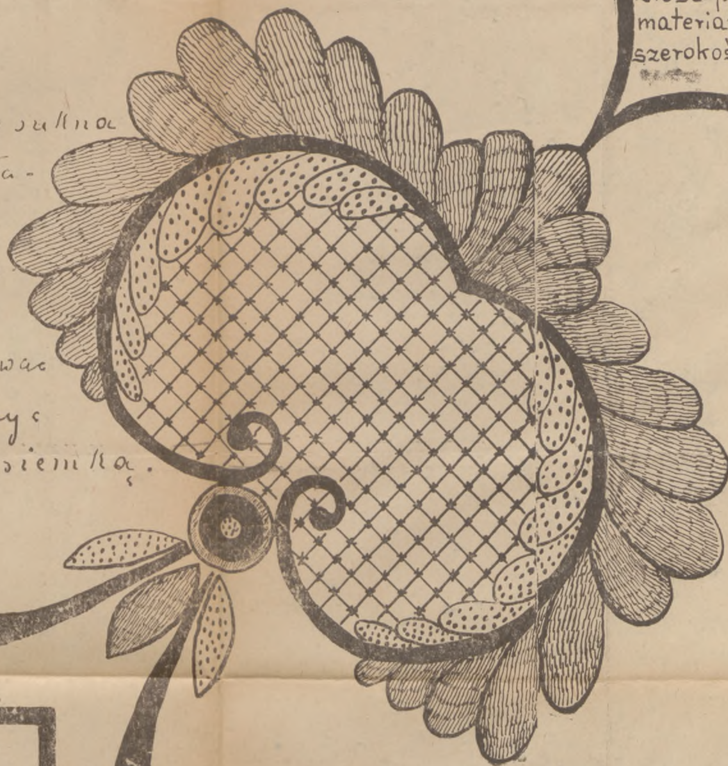
szlak z zielonego sukna wycięty w zęby nakładamy na serwetę i mocno przyszywamy. Łączenie można zahaftować lub naszyć wąską tasiemką.

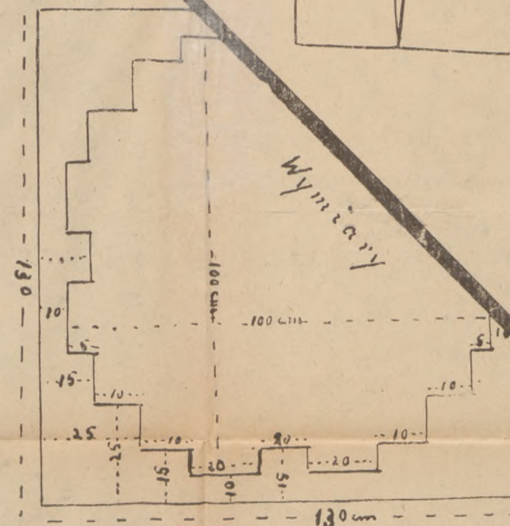
Kostium.

1-2. przód żakiecika
3-4. tył "
5-6. rękaw
7. kołnierz
8. przód spódnicy
9. tył "

Ilość potrzebnego materiału: 2 m 75 cm. szerokości: 1 m. 40 cm.

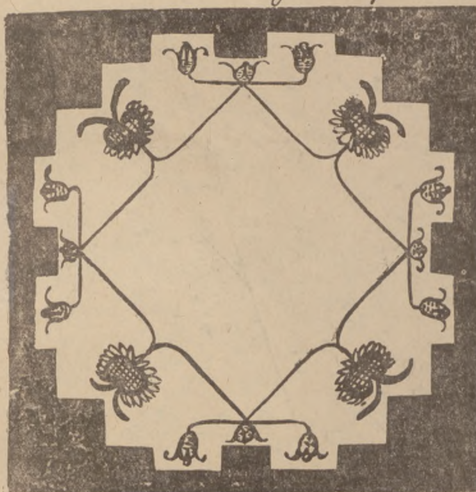






Kratka ze złotego sznureczka
Krzyżyki - jedwab zielony

Model zmniejszony





Kolory
- zielony ciemny
- " jasny
- czarny

Ściegi:
- cieniowany
- atłasek

"PRAKTYCZNA PANI" № 12.
1937 r.

tył
przód
zmarszczyć
linia załamania
środek tyłu
bok
bok
przód
środek tyłu
do wszycia
bok
przód
środek przodu
linia załamania
środek tyłu
linia załamania
linia załamania
przód
linia załamania
linia załamania
przód rękawa
bok
linia załamania